

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ai sensi dell'art. 17, comma 1, del D.Lgs. 62/2017

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

CLASSE V D

Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

**Laboratorio dei Servizi Enogastronomici
Settore Sala e Vendita**

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 Insegnamento della Religione Cattolica
- 3.7 Scienze motorie e sportive
- 3.8 Diritto e tecniche amministrative
- 3.9 Scienze e cultura dell'alimentazione
- 3.10 Lab. servizi enogastronomici - settore Sala e vendita
- 3.11 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 sez. D

AREA GENERALE

DISCIPLINE SETTIMANALI	ore III anno	ore IV anno	ore V anno
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	4
Scienze e cultura dell'alimentazione*	5	4	5
Diritto e tecniche amministrative	3	3	4
Laboratorio di Enogastronomia - Sala e Vendita	9 di cui 2*	7 di cui 1*	6 di cui 1*
Laboratorio di Enogastronomia- Cucina	-	2	-

* ore di compresenza settimanale delle discipline Scienza e Cultura dell'Alimentazione e Laboratorio di Sala e Vendita

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

1.3 Presentazione della Classe

La classe V D risulta composta da 20 studenti, 11 femmine e 9 maschi, tutti provenienti dallo stesso gruppo classe dell'anno precedente. Tutti studiano il francese come seconda lingua straniera.

Al termine della classe quarta sono risultati promossi per merito 11 studenti.

Si segnala che nel passaggio dalla classe IV alla classe V, il consiglio di classe ha disposto la sospensione del giudizio per 9 studenti.

I luoghi di provenienza degli studenti sono:

Faenza	n 7
Conselice	n 2
Riolo Terme	n 2
Modigliana	n 1
Belricetto	n 1
Bagnara	n 1
Russi	n 1
Imola	n 3
Castel Bolognese	n 2

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, Laboratorio di Sala, Scienze Motorie, Francese, Sostegno, IRC, mentre è stata interrotta per l'arrivo dei nuovi docenti di Diritto e Tecniche amministrative e Scienza e Cultura dell'Alimentazione. Si precisa, però, che per quanto riguarda Inglese, a partire dal mese di gennaio è subentrata una docente supplente fino al termine delle attività didattiche.

La frequenza di una parte degli allievi non è stata sempre costante. Alcuni studenti, infatti, hanno effettuato numerose assenze, entrate in ritardo ed uscite anticipate spesso strategiche, in occasione di verifiche o di interrogazioni.

Dal punto di vista didattico soltanto un ristretto numero di studenti ha dimostrato, in pressoché tutte le materie, una partecipazione assidua ed interessata, svolgendo il proprio lavoro domestico in modo costante e dimostrando di aver preso con serietà il proprio percorso scolastico. Da parte degli altri studenti c'è stato invece un impegno più scarso e discontinuo dettato da una minore responsabilità nell'affrontare le attività proposte.

Riguardo la partecipazione al dialogo formativo, premesso che la classe si presenta complessa ed eterogenea per la presenza di molti casi di studenti con fragilità e con disabilità anche gravi, e nonostante diverse infrazioni al Regolamento di Istituto segnalate mediante note sul registro, il clima all'interno della classe è stato inclusivo e costruttivo e i ragazzi si sono dimostrati desiderosi di instaurare un buon rapporto tra di loro.

Relativamente al profitto, soltanto un ristretto numero di studenti è riuscito a raggiungere risultati più che sufficienti e discreti in tutte le discipline; si distinguono, poi, due studenti che hanno conseguito, con costanza ed impegno, buoni risultati in tutte le materie.

Dall'analisi della situazione della prima metà di maggio, emerge che un nutrito numero di studenti, a causa di un metodo di lavoro non costante e poco consolidato, evidenzia lacune nelle conoscenze e nelle competenze di alcune materie, in particolare Italiano, Francese, Storia e Scienza dell'Alimentazione, e quindi non raggiunge pienamente gli obiettivi didattici previsti dalle programmazioni delle diverse discipline.

A questo proposito si sottolinea che 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.

Nel secondo Quadrimestre sono stati attivati un corso di recupero pomeridiano di Matematica, ed un corso di recupero-rinforzo delle abilità espositive per un piccolo gruppo di studenti in situazione di particolare fragilità lessicale e mnemonica.

Diversi studenti, nella loro carriera scolastica, hanno partecipato a manifestazioni, viaggi studio, progetti scolastici (Erasmus Plus) ed extrascolastici (corso di sommelier AIS di primo livello) con motivazione, serietà ed impegno.

Alcuni studenti manifestano un buon interesse per le materie di indirizzo e/o svolgono già attività professionali occasionali o regolari.

All'interno della classe sono presenti due studenti con Disturbi Specifici dell'Apprendimento e quattro studenti con Bisogni Educativi Speciali, per cui si rimanda al quadro normativo dettato dalla legge 170/2010 e ai documenti riservati depositati in segreteria.

È presente, inoltre, uno studente per il quale è stato redatto il Piano Formativo Personalizzato in qualità di studente-atleta di alto livello.

Quattro sono gli studenti con disabilità per i quali è stata predisposta e realizzata una programmazione educativa e didattica individualizzata (PEI). Due di questi studenti seguono un percorso con personalizzazione riconducibile a quello della classe. Pertanto le prove d'esame finale terranno conto di tale percorso e accerteranno una preparazione idonea al rilascio del diploma.

Gli altri due alunni con disabilità hanno seguito un percorso non riconducibile a quello della classe e *pertanto* le prove d'esame terranno conto del percorso svolto e accerteranno una preparazione idonea al rilascio di una "Attestazione dei crediti formativi".

Nella Relazione finale sullo studente, allegato e appendice del documento del 15 maggio, saranno descritte nel dettaglio motivazioni e richieste di modalità di effettuazione delle prove d'esame, comprensive di griglie di valutazione personalizzate e individualizzate.

1.4 Docenti componenti il Consiglio di classe:

Insegnamento	terzo anno	quarto anno	quinto anno
Italiano e Storia	Muzzolon	Spighi	Spighi
Lingua Inglese	Masotti	Masotti	Masotti e Dalmonte
Lingua Francese	Catani	Catani	Catani
Scienza e cultura dell'alimentazione	Marani	La Fauci	Marani
Laboratorio di Enogastronomia-Cucina	//	Goni	//
Sala	Zoli/Minghetti/Gallo	Gallo	Gallo
Diritto e Tecniche amministrative:	Occhionero	Andreassi	Valgimigli
Matematica	Rossi	Rossi	Rossi
IRC	Bonfiglioli	Bonfiglioli	Bonfiglioli
Alternativa all'IRC			Naldi
Scienze motorie	Tassinari	Guerrini	Guerrini

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.

INSEGNAMENTI AFFIDATI AI COMMISSARI ESTERNI:

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

INSEGNAMENTI AFFIDATI AI COMMISSARI INTERNI:

1. Scienza e Cultura dell'Alimentazione SECONDA PROVA SCRITTA
2. Laboratorio dei Servizi Enogastronomici
– Settore Sala e Vendita 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 raccordano le competenze del profilo professionale indicate al punto 1.1 del presente documento e che si riportano nuovamente di seguito, al fine di riportarne la corrispondenza con gli **8 NUCLEI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO CORRELATI**:

NUCLEI TEMATICI QdR	COMPETENZE CORRELATE
<p>1. CENTRALITA' DEL CLIENTE 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.</p>	<p>Competenza di indirizzo n. 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Competenza di indirizzo n. 6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p>Competenza di indirizzo 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.</p>
<p>2. PIANIFICAZIONE E GESTIONE DI PRODOTTI E/O SERVIZI 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.</p>	<p>Competenza di indirizzo n. 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Competenza di indirizzo 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.</p> <p>Competenza n. 10 di indirizzo 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.</p>
<p>3. INTERVENTI DI MESSA IN SICUREZZA</p>	<p>Competenza di indirizzo n. 3</p>

<p>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.</p>	<p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>
<p>4. CULTURA DELLA “QUALITÀ TOTALE” DEI PRODOTTI E/O DEI SERVIZI: 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.</p>	<p>Competenza di indirizzo n. 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Competenza di indirizzo n. 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Competenza di indirizzo n. 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>Competenza di indirizzo n. 7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p> <p>Competenza di indirizzo n. 8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p>
<p>5. VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY 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.</p>	<p>Competenza di indirizzo n. 1 Utilizzare le tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>Competenza di indirizzo n. 5</p>

	<p>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>Competenza di indirizzo n. 7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p> <p>Competenza di indirizzo 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.</p>
<p>6. SVILUPPO DELLE ATTIVITÀ E DELLE FIGURE PROFESSIONALI TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE 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.</p>	<p>Competenza di indirizzo n. 1 Utilizzare le tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>Competenza di indirizzo n. 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Competenza di indirizzo n. 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>Competenza di indirizzo n. 8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p> <p>Competenza di indirizzo 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.</p> <p>Competenza di indirizzo n. 11</p>

	<p>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.</p>
<p>7. LETTURA E PROMOZIONE DEL TERRITORIO Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.</p>	<p>Competenza di indirizzo n. 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Competenza di indirizzo n. 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>Competenza di indirizzo n. 7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p> <p>Competenza di indirizzo n. 8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p> <p>Competenza di indirizzo 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.</p>
<p>8. CUSTOMER CARE 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.</p>	<p>Competenza di indirizzo n. 1 Utilizzare le tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>Competenza di indirizzo n. 4</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> <p>Competenza di indirizzo n. 6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche</p> <p>Competenza di indirizzo 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.</p>
--	---

2.2 Obiettivi raggiunti

Le programmazioni didattiche ipotizzate ad 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:

- Livello iniziale: 5 studenti
- Livello base: 13 studenti
- Livello intermedio: 2 studenti
- Livello avanzato: nessuno studente

2.3 Metodi e strumenti utilizzati, attività di recupero

Metodologia didattica del Consiglio di Classe:

- Lezioni frontali e dialogate
- UDA
- 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
- Quotidiani e riviste
- Vocabolari
- Audiovisivi
- Presentazioni in PPT, materiali in PDF
- Computer e Internet
- GSuite, Piattaforme *e-learning*
- Registro elettronico

Metodologia di recupero utilizzata

- Recupero in itinere
- Recupero mediante studio autonomo
- Corso di recupero di Matematica
- Corso di recupero-rinforzo delle abilità espositive

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 dei Servizi Enogastronomici – settore Sala e Vendita.

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 442 ore di esperienza in aula e di esperienza in azienda così suddivise:

Classe	anno scolastico	Lezioni d'aula inerenti i PCTO	ASL/PCTO in azienda
1° e 2°	2019-20 2020-21	n. 12 ore corso sicurezza rischio medio n. 6 ore formazione teorica in materia di igiene degli alimenti con conseguimento dell'attestato di alimentarista	
3°	2021-22		n. 160 ore
4°	2022-23		n. 144 ore *
4°	2022-23	n. 6 ore formazione teorica in materia di igiene degli alimenti per il rinnovo dell'attestato di alimentarista	
5°	2023-24		n. 120 ore
Totale		n. 24 ore	n. 424 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 14-03-2022 al 09-04-2022;
- nella classe quarta l'esperienza in azienda è stata effettuata dal 04-05-2023 al 27-05-2023;
- nella classe quinta, l'esperienza in azienda si è svolta all'inizio dell'anno scolastico ed esattamente dal 15-09-2023 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 Sala e Vendita), le competenze in materia di igiene degli alimenti (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.

Comportamento

FOCUS	VOTO	EVIDENZE	COMPETENZE CORRELATE ¹
Consapevolezza riflessiva e critica	9-10	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo molto critico	Imparare a imparare (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)	
Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	9-10	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità	Spirito di iniziativa e imprenditorialità (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	
Comportamento organizzativo		v. Diritto e Tecniche Amministrative	Competenze sociali e civiche (CC-EU)

Italiano o lingua straniera

FOCUS	VOTO	EVIDENZE	COMPETENZE CORRELATE ¹
Utilizzo del linguaggio verbale e scritto, compresa la microlingua di settore	9-10	Ha un linguaggio ricco e articolato e utilizza termini specifici e tecnici in modo pertinente, adeguandolo a contesto, scopo e destinatari	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) 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)
	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	
Autovalutazione dello studente	(nelle modalità stabilite dal dipartimento)		Consapevolezza ed espressione culturale (CC-EU)

Area professionale di laboratorio

FOCUS	VOTO	EVIDENZE	COMPETENZE CORRELATE ¹
Cura degli ambienti, delle attrezzature e degli strumenti	9-10	È pronto nel compiere e tutte le operazioni mansioni di cura dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e degli strumenti, vede i problemi ed interviene in una logica preventiva	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera (LAB)
	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	
Tecniche, preparazioni e servizio dei prodotti enogastronomici	9-10	Organizza il lavoro con sicurezza e puntualità, opera in modo tecnicamente corretto, realizza il prodotto/servizio con precisione e senso di responsabilità	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera (LAB)
	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 ¹
Controllo e utilizzo degli alimenti e/o bevande	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	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico (SCA)
	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	
Sicurezza sul lavoro		v. Diritto e Tecniche Amministrative	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto

			di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti (SCA)
--	--	--	---

Diritto e Tecniche Amministrative

FOCUS	VOTO	EVIDENZE	COMPETENZE CORRELATE¹
Comportamento organizzativo	9-10	Riconosce i ruoli e le regole, mostra un comportamento corretto e uno stile positivo di coinvolgimento; ha buona disponibilità e curiosità	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona della collettività e dell'ambiente (AC-SS)
	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	
	4-5	In alcuni casi ha uno stile di tipo confidenziale e non sempre è rispettoso dei tempi e delle consegne	
Sicurezza sul lavoro	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	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
	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.	fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti (DTA)
	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	

¹ **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.

Criteri docimologici

2	3	4	5	6/7	7/8	8/9	9/10
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 di INDIRIZZO

a.s.	2023-2024, primo e secondo Quadrimestre
1. Titolo UdA	PREPARIAMOCI ALLA SECONDA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO
2. Contestualizzazione	<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>
3. Destinatari	Classe 5 [^] sezione D, settore Sala e Vendita
4. Monte ore complessivo	40
5. Situazione-problema/compito di realtà/tema di riferimento dell'UdA	<p>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:</p> <p>1) Progettazione, stesura e auto-valutazione di un menu sotto il profilo merceologico (adattabilità degli ingredienti utilizzati ai diversi <u>stili di alimentazione</u>: onnivori, vegani, vegetariani, sostenibili dal punto di vista ambientale e sociale; limitazioni su base religiosa in funzione dei <u>contesti culturali</u> per venire incontro alle <u>attese</u> e ai <u>profili culturali del cliente</u>) e nutrizionale (bisogni, attese e i profili dietetici del cliente; stili di alimentazione) □ nucleo tematico 1</p> <p>2) Progettazione, stesura e auto-valutazione di un menu sotto il profilo merceologico (<u>identificazione delle risorse</u>: territorialità, controllo della qualità, tecnica produttiva adottata e ricadute in termini di <u>sostenibilità ambientale</u>),</p>

	<p>nutrizionale (<u>ottimizzazione dei risultati</u> da un punto di vista nutrizionale), (attese e i profili culturali del cliente), legale (<u>efficienza aziendale</u>: procedura di controllo merci in entrata; comunicazione allergeni e criteri di selezione dei fornitori), etico-sociale e religioso (<u>valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo</u>) □ nucleo tematico 2</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>5) Progettazione, stesura e auto-valutazione sotto il profilo nutrizionale (<u>diffusione della cultura di una sana ed equilibrata alimentazione</u>) ed etico-sociale di un menu caratterizzato dal fatto di includere nuovi alimenti (novel food/alimenti arricchiti-fortificati/alimenti funzionali) (<u>introduzione di nuovi alimenti</u>) □ nucleo tematico 6</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 □ nucleo tematico 7</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 □ nucleo tematico 8</p>
<p>6. Prodotto finale da realizzare</p>	<p>ELABORAZIONE A GRUPPI, OPPURE SINGOLARMENTE, DI TESTI SCRITTI E ORALI 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</p>

aziendale).

03. TIPOLOGIA C: Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

04. TIPOLOGIA D: Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo

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.

UDA DI EDUCAZIONE CIVICA

A.S.	2023-2024, secondo Quadrimestre
1. Titolo UdA	LA DONNA NEL TEMPO E NELLO SPAZIO
2. Contestualizzazione	<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>
3. Destinatari	CLASSE 5^ SEZIONE D
4. Monte ore complessivo	15 ore
5. Situazione-problema/compito di realtà/tema di riferimento dell'UdA	<p>Progettare un'intervista impossibile ad un personaggio femminile di rilievo della storia italiana e/o straniera realizzandone una parte in italiano e una parte in lingua. Personaggi da intervistare (ogni gruppo ne sceglierà uno diverso), quindi serviranno 4 gruppi in cui deve esserci, ovviamente, necessariamente una ragazza per interpretare il personaggio</p> <p>Mary Wallstonecraft (inglese vissuta nel 1700) Emmeline Punkhrust (inglese vissuta tra il 1800 e il 1900) Anna Kuliscioff(russa naturalizzata italiana vissuta tra il 1800 e il 1900) Maria Montessori (italiana vissuta tra il 1800 e il 1900)</p> <p>Ogni personaggio risponderà a 10 domande , ben argomentate, quindi non stringate su:</p> <p>la propria biografia quando e perché ha iniziato ad interessarsi dei diritti delle donne cosa ha fatto in concreto per i diritti delle donne qual è il messaggio che vuole lasciare alle future generazioni</p>

	<p>Una domanda e una risposta, o una frase ad effetto finale che riassume il pensiero del personaggio in inglese (potete giustificarlo chiedendo al personaggio di rivolgersi al pubblico internazionale, ad esempio, o vedete voi come inserirlonell'intervista)</p> <p>INOLTRE</p> <p>Il personaggio dovrà rispecchiare lo stile dell'epoca in cui è vissuto, quindi cercate di pettinare e vestire chi interpreterà queste quattro donne in maniera appropriata. Cercate di ricreare anche l'ambientazione di uno studio (tavolo, microfono, intervistatore con fogli in mano per dare uno sguardo alle domande etc)</p> <p>IL PERSONAGGIO NON DEVE LEGGERE UN FOGLIO MA PARLARE IN MANIERA SCIOLTA E NATURALE</p>
<p>6. Prodotto finale da realizzare</p>	<p>INTERVISTA IMPOSSIBILE</p>
<p>7. Competenze obiettivo</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 sociale e civica in materia di cittadinanza competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali SOFT SKILLS: consapevolezza di sé; comunicazione efficace</p>
<p>9. Insegnamenti coinvolti</p>	<p>Storia: 7 ore Inglese: 7 ore</p>

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 gli studenti della classe hanno svolto le attività inerenti l'orientamento indicate nella tabella che segue:

epoca	attività	ore
17.10.23	corso di analisi sensoriale del miele con l'esperto apicoltore.	n. 2
06.11.23	CORSO PRATICO sulle manovre di disostruzione delle vie aeree, dal bambino all'adulto	n. 2
22.11.23	Incontro con i medici dell'AVIS	n. 2
Novembre 2023	Laboratori di cucina salutistica rivolti a pazienti, residenti sul territorio, affetti da diabete di tipo II	n. 8
13.12.23 e 15.12.23	FESTIVAL DELL'ORIENTAMENTO IN USCITA (online)	n. 5
12.01.24	lezione e degustazione del Grana Padano DOP, con esperti esterni	n. 3
25.01.24	Partecipazione allo spettacolo, presso il teatro Masini di Faenza, "Partita aperta, il modo più sicuro di ottenere nulla da qualcosa", in collaborazione con lo Spazio Giovani di Faenza	n. 3
dal 06 al 21/03/24	Orientamento con Assoorienta	n. 9
Marzo 2024	incontri con PROTEZIONE CIVILE per PROGETTO "DIAMOCI UNA SCOSSA", sulla gestione delle emergenze come alluvione e rischio sismico -formazione teorica e pratica	n. 8
17.04.24	incontro coi rappresentanti dell'Esercito.	n. 2
09.05.24	Incontro coi rappresentanti della GDO	n. 3
Tutto l'anno	Pillole di orientamento	n. 2
	ore complessive	n. 49

2.9 Attività integrative ed extracurricolari

Si elencano di seguito le attività in ordine cronologico di svolgimento:

- 12.10.23: uscita didattica presso la Comunità di San Patrignano.
- 17.10.23: corso di analisi sensoriale del miele con l'esperto apicoltore.
- 21.10.23 e 11.11.23: orientamento presso Faventia Sales di Faenza
- 6.11.23: concorso AEHT a Vilnius (uno studente)
- 6.11.23: progetto "Viva Sofia": corso sulle manovre di disostruzione delle vie aeree.
- 10.11.23: Bacchanale di Imola
- 13.11.23: orientamento presso l'IC di Russi

- 15.11.23: corsa campestre.
- 16.11.23 e 14.12.23: laboratori di enogastronomia rivolti a pazienti diabetici presso Castel Bolognese e Borgo Rivola
- 17.11.23: servizio per la manifestazione "Un va a Zezz"
- 22.11.23 e 6.12.23: incontro con i medici dell'Avis e test di idoneità per la donazione del sangue
- 24.11.23: visita didattica presso la sede operativa provinciale delle associazioni di volontariato della Protezione Civile.
- 27.11.23: orientamento in entrata "Mani in Pasta" a Modigliana
- 01.12.23: open night
- 02.12.23: open day
- 12.01.24: lezione e degustazione del Grana Padano DOP, con esperto esterno
- 25.01.24: uscita presso il teatro Masini di Faenza, per la visione di una rappresentazione teatrale sulle ludopatie.
- 27.01.24: GIORNO DELLA MEMORIA, Conferenza del dott. Orazi
- 02.02.24: servizio presso l'Hospice Seragnoli
- 08.02.24: Lectio magistralis del direttore dell'Istituto storico di Ravenna, dott. Masetti, sul GIORNO DEL RICORDO.
- 04.03.24: progetto "Diamoci una scossa", sulla gestione delle emergenze
- 05.03.24-12.03.24: prove invalsi.
- 06.03.24-21.03.24: orientamento in uscita con Assorienta, su base volontaria, a distanza, in orario pomeridiano
- 15.03.24: servizio per la manifestazione "Agririolo"
- 18.03.24: servizio per la manifestazione di Futura, presso Reggio-Emilia
- 19.03.24-23.03.24: viaggio di istruzione a Barcellona.
- 23.03.24: prova generale di evacuazione in collaborazione con la Protezione Civile e l'Unione della Romagna Faentina.
- 09.04.24: webinar sullo champagne.
- 15.04.24: progetto ESPAD.
- 17.04.24: orientamento in uscita, incontro coi rappresentanti dell'Esercito.
- 23.04.24: laboratorio di saponificazione
- 26.04.24, 29.04.24 e 03.05.24: orientamento in entrata presso l'IC San Rocco di Faenza
- 09.05.24: orientamento in uscita coi rappresentanti della grande distribuzione

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:

data	simulazione di:	insegnamenti coinvolti
21.05.2024	prima prova	Italiano e Storia
10.05.2024	seconda prova	Alimentazione e Laboratorio di Sala e Vendita
31.05.24	prova orale	Italiano e Storia, Matematica, Inglese, Alimentazione, DTA, Sala e Vendita

3. Programmazioni didattiche effettivamente svolte nei singoli insegnamenti

3.1 ITALIANO

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

MODULO 1: TENDENZE LETTERARIE NELLA SECONDA METÀ DELL'OTTOCENTO

CONOSCENZE

- Il Positivismo: caratteri generali (lezioni a cura del docente)
- Naturalismo e Verismo; caratteri generali (lezioni a cura del docente)
- L'Ammazzoio di Zola: Gervasia all'Assommoir pag 42 e 42 del libro di testo
- Verga: visione del mondo, innovazioni stilistiche, trama dei Malavoglia pag 86, la famiglia Toscano pag 92 lettura di Rosso Malpelo (fornita in fotocopia) La lupa pag 81
- Confronto tra Positivismo e Irrazionalismo (lezione a cura del docente)
- La filosofia antipositiva (lezione a cura del docente)
- Bergson (lezioni a cura del docente)
- Nietzsche (lezioni a cura dal docente)
- Freud e la psicoanalisi: io, es e super-io
- Il Decadentismo: origine del nome, principi di poetica, temi ricorrenti, figure ricorrenti, pagg 137,138, 139,140
- Il Simbolismo: Caratteri generali, i poeti maledetti temi pag 141-142
- Baudelaire: vita, poetica e "I fiori del male" pag 140-141-142
- Analisi de L'Albatros e Corrispondenze
- L'Estetismo: il romanzo estetizzante come precursore del romanzo del '900, la figura del dandy (lezioni a cura del docente). La prefazione del Ritratto di Dorian Gray (materiale fornito dal docente)

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 anche non noti
- Saper realizzare un semplice commento di testi poetici anche non noti

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

MODULO 2: GIOVANNI PASCOLI

CONOSCENZE

- La vita pag 207
- Le opere: Myricae pag 215, il Fanciullino pag 231
- Il pensiero e la poetica (materiale fornito dal docente)
- Il pensiero politico (sintesi del docente)
- I temi e lo sperimentalismo stilistico (materiale fornito dal docente)
- Lettura ed analisi di liriche tratte da Myricae: Lavandare, Novembre, X agosto, L'Assiuolo, Temporale

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 3: GABRIELE D'ANNUNZIO

CONOSCENZE

- La vita (pag 263)
- La costruzione del personaggio D'annunzio (lezioni a cura del docente)
- Le opere. Il pensiero e le tre fasi della produzione dannunziana: estetizzante, superomista e l'ultima fase (pagg 269,270,271))
- Trama, principi di poetica e stile de "Il Piacere" (pag 272)
- Lettura ed analisi da "Il piacere" del brano "Il ritratto di un esteta: Andrea Sperelli (pagg 273 e seguenti)
- Le laudi: lettura ed analisi de "La pioggia nel pineto"(pag292 e seguenti)
- La sabbia del tempo (pag 299-300)

- Il Notturmo: lo stile moderno e il D'Annunzio più intimista (pag 303), lettura de Deserto di cenere (pag 304 e seguenti)

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 4: LE AVANGUARDIE STORICHE

CONOSCENZE

- Le Avanguardie Storiche nelle arti visive: il concetto e il significato di avanguardia, Espressionismo, Cubismo, Futurismo, Dadaismo, Astrattismo e Surrealismo. (Presentazione in Power Point curata dal docente e fornita agli studenti)
- Il Futurismo: il Manifesto del Futurismo e i principi fondanti del movimento (fotocopia fornita dal docente), la letteratura futurista e le sue innovazioni stilistiche
- Le polibibite: i cocktails futuristi (materiale fornito dal docente)
- Analisi e commento de "Zang, Tumb, Tumb" da "La battaglia di Adrianopoli" (pagg 373,74,75)

COMPETENZE

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

ABILITÀ

- Saper riconoscere elementi di innovazione stilistica e del linguaggio tipici dell'avanguardia letteraria, soprattutto futurista e dadaista
- Saper riconoscere il linguaggio artistico d'avanguardia nelle arti visive e in opere letterarie

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

MODULO 5: GIUSEPPE UNGARETTI

CONOSCENZE

- Giuseppe Ungaretti: vita e opere (pagg 545-46)
- Il pensiero e la poetica (materiale fornito dal docente)
- Le innovazioni stilistiche della prima fase (materiale fornito dal docente)
- L'Allegria: struttura dell'opera, significato del titolo, i temi, le innovazioni (materiale fornito dal docente)
- Lettura ed analisi di: "Allegria di naufragi" (materiale fornito dal docente) "Veglia" (materiale fornito dal docente), "Il porto sepolto" (materiale fornito dal docente), Sono una creatura (materiale fornito dal docente).

COMPETENZE

- Individuare le relazioni tra le tendenze culturali e la situazione storica e sociale
- Contestualizzare storicamente l'autore proposto 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 poetica
- 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'autore anche in testi non noti
- Saper riconoscere elementi di modernità nei testi poetici
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

MODULO 6: LA NARRATIVA DELLA CRISI. SVEVO. KAFKA E PIRANDELLO

CONOSCENZE

- Il romanzo della crisi: contesto culturale, elementi caratterizzanti, confronto con il romanzo dell'800 (slides a cura del docente)
- Il flusso di coscienza e il monologo interiore (slides a cura del docente)
- L'insonnia di Molly Bloom dall'Ulisse di J. Joyce pag 341)
- Svevo: cenni biografici, la cultura mitteleuropea (materiale fornito dal docente)
- La coscienza di Zeno: elementi di novità, la struttura (materiale fornito dal docente)

- Prefazione e Preambolo de la Coscienza di Zenno (pag 411-12): la dissoluzione del romanzo ottocentesco, l'inattendibilità dei narratori, il tempo misto (materiale fornito dal docente)
- L'ultima sigaretta (pag 414 e seguenti) : i richiami alla psicoanalisi, l'autoinganno
- Il finale de La coscienza di Zeno: il ribaltamento continuo tra salute e malattia (testo fornito in fotocopia e analisi a cura del docente)
- Pirandello: cenni biografici
- La poetica: la forma e il flusso, le maschere, la vita come enorme pupazzata (materiale fornito dal docente)
- Lettura de Il treno ha fischiato di Pirandello: analisi della struttura, caratteristiche e tematiche
- Lettura de La patente: analisi del personaggio, tematiche

COMPETENZE

- Cogliere il legame tra la produzione letteraria e la situazione storica e sociale di riferimento
- Individuare i caratteri distintivi del romanzo del '900
- Rilevare differenze tra i romanzi dell'800 e quelli del '900
- Contestualizzare storicamente gli autori proposti e le loro opere
- Individuare gli elementi di innovazione nella produzione degli autori proposti
- Saper analizzare i testi proposti

ABILITÀ

- Saper riconoscere gli elementi contenutistici, stilistici e narrativi tipici del romanzo della crisi e saperli riconoscere negli autori del 1900
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

LETTURA INTEGRALE DI OPERE COME APPROFONDIMENTO DEL PROGRAMMA

- Se questo è un uomo di Primo Levi

METODI

- Lezioni frontali
- Lezioni dialogate
- Utilizzo del manuale
- Esercitazioni formative in classe
- Esercizi rielaborativi a casa

- Dispense fornite dal docente
- Visione di documentari e filmati
- Schemi e mappe concettuali
- Presentazioni in Power Point

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
- Trattazione sintetica di argomenti
- Analisi di testi poetici non approfonditi in classe (simili alla prima prova tipologia A dell'Esame di Stato)
- Relazioni su argomenti di letteratura
- Interrogazioni
- Tipologia A, B e C esame di stato

Riolo Terme, 04-05-24

La docente

Francesca Spighi

In qualità di studenti della classe VD confermiamo di aver letto il programma svolto di Italiano 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 Italiano 5D AS 2023-24		
Nominativo	Data Presenza Visione	
CARUSO GIUSI	07/05/2024 08:25	
CASTRO PEREIRA VIVIANE	07/05/2024 08:27	

3.2 STORIA

TESTO ADOTTATO Brancati-Pagliarini, Storia in movimento, La Nuova Italia, volume 3

CONOSCENZE

MODULO 1: QUADRO STORICO DI FINE OTTOCENTO-INIZIO NOVECENTO IN EUROPA E IN ITALIA

- Le trasformazioni di fine secolo: Seconda rivoluzione industriale, società di massa (lezioni e dispensa del docente)
- Destra e Sinistra Storica e i problemi dell'Italia unita (materiale fornito dal docente)
- L'Italia e la crisi di fine secolo e la figura di Francesco Crispi (dispensa del docente)
- L'Imperialismo (slides a cura del docente)
- L'età giolittiana

COMPETENZE

- Utilizzare il lessico specifico
- Esporre in forma chiara e corretta un argomento
- Esporre i contenuti collocando gli eventi nella dimensione spazio temporale
- Individuare cause e conseguenze di un fenomeno storico
- Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità
- Leggere con minima autonomia critica i fatti storici noti

ABILITÀ

- Saper analizzare, operare una sintesi ed esprimere una valutazione su argomenti noti
- Stabilire opportuni collegamenti tra conoscenze diverse
- Saper mettere in relazione passato e presente
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi della scienza, della tecnica anche negli specifici campi professionali
- Analizzare criticamente le radici storiche e le evoluzioni delle culture europee ed internazionali

CONOSCENZE

MODULO 2: LA PRIMA GUERRA MONDIALE É

- Le cause profonde della guerra: imperialismo, revangismo, Questione d'Oriente, la situazione nei Balcani (dispensa del docente)
- Lo scoppio della guerra
- Interventisti e neutralisti in Italia
- Gli anni 1914-15
- L'Italia in guerra
- Gli anni 1916-17
- La fine della guerra e i trattati di pace

COMPETENZE

- Utilizzare il lessico specifico
- Esporre in forma chiara e corretta un argomento

- Esporre i contenuti collocando gli eventi nella dimensione spazio temporale
- Individuare cause e conseguenze di un fenomeno storico
- Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità
- Leggere con minima autonomia critica i fatti storici noti

ABILITÀ

- Saper analizzare, operare una sintesi ed esprimere una valutazione su argomenti noti
- Stabilire opportuni collegamenti tra conoscenze diverse
- Saper mettere in relazione passato e presente
- Riconoscere ed analizzare problematiche significative dei fenomeni storici
- Comprendere la complessità dei fenomeni storici

CONOSCENZE

MODULO 3 : LA RIVOLUZIONE RUSSA E LA NASCITA DELL'URSS

- La Russia tra la fine dell'800 e gli inizi del 1900: situazione economico-sociale, il partito socialdemocratico e le sue correnti interne
- La rivoluzione di febbraio
- La rivoluzione d'ottobre
- Lenin e il governo bolscevico
- La guerra civile
- La NEP
- La dittatura staliniana

COMPETENZE

- Utilizzare il lessico specifico
- Esporre in forma chiara e corretta un argomento
- Esporre i contenuti collocando gli eventi nella dimensione spazio temporale
- Individuare cause e conseguenze di un fenomeno storico
- Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità
- Leggere con minima autonomia critica i fatti storici noti

ABILITÀ

- Saper analizzare, operare una sintesi ed esprimere una valutazione su argomenti noti
- Stabilire opportuni collegamenti tra conoscenze diverse
- Saper mettere in relazione passato e presente
- Effettuare confronti tra diversi modelli economici

MODULO 4: IL REGIME TOTALITARIO IN ITALIA

- Il dopoguerra in Italia, situazione economica, sociale e politica (lezioni a cura del docente)
- Il fascismo: nascita, programma di Sansepolcro e presa di potere
- La marcia su Roma
- I primi anni del governo fascista
- L'omicidio Matteotti, l'inizio della dittatura e le leggi fascistissime
- Il fascismo come totalitarismo imperfetto
- Il controllo della società e la propaganda

- Gli antifascisti
- La politica economica
- La politica estera

COMPETENZE

- Utilizzare il lessico specifico
- Esporre in forma chiara e corretta un argomento
- Esporre i contenuti collocando gli eventi nella dimensione spazio temporale
- Individuare cause e conseguenze di un fenomeno storico
- Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità
- Leggere con minima autonomia critica i fatti storici noti

ABILITÀ

- Saper analizzare, operare una sintesi ed esprimere una valutazione su argomenti noti
- Stabilire opportuni collegamenti tra conoscenze diverse
- Saper mettere in relazione passato e presente
- Riconoscere elementi caratteristici delle dittature nel mondo odierno
- Analizzare criticamente le radici storiche dei totalitarismi

CONOSCENZE

MODULO 5: LA GERMANIA DEL DOPOGUERRA E IL NAZISMO

- La crisi del '29 (sintesi)
- La Repubblica di Weimar
- Il nazismo e la salita al potere di Hitler
- Le leggi eccezionali e la nazificazione della società tedesca
- La discriminazione degli ebrei: dalla legge del 1933 alla notte dei cristalli
- Le caratteristiche della dittatura nazista
- La politica economica
- La politica estera

COMPETENZE

- Utilizzare il lessico specifico
- Esporre in forma chiara e corretta un argomento
- Esporre i contenuti collocando gli eventi nella dimensione spazio temporale
- Individuare cause e conseguenze di un fenomeno storico
- Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità
- Leggere con minima autonomia critica i fatti storici noti

ABILITÀ

- Saper analizzare, operare una sintesi ed esprimere una valutazione su argomenti noti
- Stabilire opportuni collegamenti tra conoscenze diverse
- Saper mettere in relazione passato e presente
- Riconoscere elementi caratteristici delle dittature nel mondo odierno
- Analizzare criticamente le radici storiche dei totalitarismi
- Applicare categorie e strumenti delle scienze storiche per comprendere mutamenti politici, sociali ed economici

MODULO 6 LA SECONDA GERRA MONDIALE

- Le cause della guerra
- Lo scoppio della guerra
- L'anno 1939
- L'Italia entra in guerra
- Gli anni 1940-41-42
- L'anno della svolta: il 1943
- L'Italia dallo sbarco degli Alleati alla liberazione dai nazifascisti
- La guerra partigiana
- Le foibe
- La fine della guerra e la nascita della Repubblica italiana

COMPETENZE

- Utilizzare il lessico specifico
- Esporre in forma chiara e corretta un argomento
- Esporre i contenuti collocando gli eventi nella dimensione spazio temporale
- Individuare cause e conseguenze di un fenomeno storico
- Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità
- Leggere con minima autonomia critica i fatti storici noti

ABILITÀ

- Saper analizzare, operare una sintesi ed esprimere una valutazione su argomenti noti
- Stabilire opportuni collegamenti tra conoscenze diverse
- Saper mettere in relazione passato e presente
- Riconoscere ed analizzare problematiche significative dei fenomeni storici
- Comprendere la complessità dei fenomeni storici

STRUMENTI

- Lezioni frontali
- Lezioni dialogate
- Utilizzo di dispense fornite dal docente, schemi, mappe concettuali, slides
- Utilizzo del manuale
- Esercitazioni formative in classe

VERIFICHE

- Questionari a risposta aperta
- Interrogazioni

EDUCAZIONE CIVICA

Obiettivi di apprendimento

- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.

Argomenti trattati

- Il voto alle donne: una prospettiva storica
- Visione del film "Suffragette"
- Lavoro di gruppo "L'intervista impossibile" a Mary Wollstonecraft, Anna Kuliscioff, Maria Montessori ed Emmeline Pankhurst

Riolo Terme, 04-05-24

La docente
Prof.ssa Francesca Spighi

In qualità di studenti della classe VD confermiamo di aver letto il programma svolto di Storia 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 Storia 5D AS 2023-24		
Nominativo	Data Presenza Visione	
CARUSO GIUSI	07/05/2024 08:25	
CASTRO PEREIRA VIVIANE	07/05/2024 08:27	

3.3 MATEMATICA

TESTO ADOTTATO: L. Sasso, I. Fragni, COLORI DELLA MATEMATICA, EDIZIONE BIANCA, per il secondo biennio degli Istituti alberghieri, Dea Scuola, Ed. Petrini

MONTE ORARIO SETTIMANALE DELL'INSEGNAMENTO: 3 ORE

.

TEMATICA 1: LE FUNZIONI AD UNA VARIABILE

CONOSCENZE

- Conoscere il concetto di funzione
- Conoscere la definizione di dominio
- Conoscere la definizione di immagine di x
- Conoscere la definizione di codominio
- Conoscere la classificazione delle funzioni
- Conoscere le definizioni di funzione costante, funzione lineare, funzione quadratica, funzione esponenziale e logaritmica
- Conoscere la definizione di grafico di una funzione
- Conoscere la definizione di funzione pari e funzione dispari
- Conoscere la definizione di funzione strettamente crescente, strettamente decrescente, crescente in senso lato, 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 analitica in base alla natura dell'espressione letterale $f(x)$
- Sapere determinare il dominio di semplici funzioni razionali, irrazionali

- Saper calcolare l'immagine di un elemento x .
- Sapere determinare le intersezioni con gli assi e il segno di semplici funzioni
- Sapere riconoscere il grafico di una funzione
- Saper stabilire se una funzione è pari, dispari, né pari né dispari
- Sapere riconoscere, a partire dall'analisi di un grafico, il dominio e il codominio 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 decrescita, gli eventuali massimi/minimi relativi e/o assoluti e i relativi punti di massimo/minimo assoluto e/o relativo
- Saper riconoscere la funzione costante, lineare, quadratica, esponenziale, 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

TEMATICA 2: LIMITI

CONOSCENZE

- Conoscere il concetto di limite
- Conoscere la definizione generica di limite
- ▪ Conoscere la definizione di asintoto verticale e di asintoto orizzontale per il grafico di una funzione
- ▪ Conoscere le forme indeterminate .

COMPETENZE

- Sapere riconoscere i vari limiti
- Saper operare con i limiti di funzioni razionali
- Saper riconoscere le forme indeterminate affrontate e saperle risolvere
- Sapere riconoscere la presenza di asintoti di una funzione a partire dall'analisi di un grafico

ABILITÀ

- Acquisire consapevolezza del concetto di limite e padronanza delle tecniche di calcolo dei limiti di funzioni razionali

TEMATICA 3: DERIVATE

CONOSCENZE

- Conoscere il concetto di derivata
- Conoscere le regole di derivazione delle funzioni elementari (costante, identica, potenza ad esponente intero)
- Conoscere la derivata del quoziente di due funzioni

COMPETENZE

- Sapere calcolare le derivate di funzioni razionali
- Saper applicare la relazione tra il segno della derivata e la crescita di una funzione nello studio di funzione

ABILITÀ

- Acquisire padronanza delle tecniche di calcolo delle derivate

TEMATICA 4: STUDIO DI FUNZIONE

CONOSCENZE

- Conoscere il metodo per lo studio di funzione
- Conoscere gli elementi necessari per poter effettuare lo studio di funzione razionale

COMPETENZE

- Sapere determinare il dominio
- Saper riconoscere se una funzione è pari o dispari
- Sapere determinare le intersezioni con gli assi cartesiani
- Saper studiare il segno
- Sapere calcolare i limiti agli estremi del dominio e determinare eventuali asintoti verticali o orizzontali
- Saper calcolare la derivata in modo da stabilire dove la funzione è crescente e dove è decrescente

- Sapere disegnare il grafico di una funzione dopo averne effettuato lo studio

ABILITÀ

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

METODI

- Lezioni dialogate in cui i contenuti sono affrontati gradualmente
- Esercitazioni in classe
- Verifiche formative e prove strutturate per gradi crescenti di complessità
- Attività e discussioni guidate
- Valorizzazione dei percorsi e dei risultati raggiunti
- Attività di recupero e consolidamento anche pomeridiane

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

- Prove scritte individuali
- Prove orali, anche partendo da immagini prese dal web e legate alla realtà
- Prove che evidenziassero le conoscenze della disciplina

Riolo Terme, 9 mag. 24

I rappresentanti degli studenti

Bassi Matteo

Castro Pereira Viviane

L'insegnante

Elena Rossi

Presenza Visione/Adesione Alunni : programma effettivamente svolto di matematica

Nominativo	Data Presa Visione	Data Adesione
AZZO EMILY ELENA		
BANDINI NICOLE		
BASSI MATTEO	09/05/2024 19:27	09/05/2024 19:27
BELMONTE MARCEL		
BIRLEA CORINA MARIA		
CALLINI LORENZO		
CARUSO GIUSI		
CASTRO PEREIRA VIVIANE	09/05/2024 21:25	09/05/2024 21:25
FRASCALI GIULIA		
GENTILINI AURORA		
LAURENT ANGELO		
MANARA GIULIA		

3.4 LINGUA INGLESE

TESTO ADOTTATO: *Flavours: English for Cooking and Service*. E. Assirelli, A. Vetri. Rizzoli Languages.

MODULO 15: Job Application

CONOSCENZE

- Job Advertisement, searching for a job pp. 333-34
- Curriculum Vitae and Cover Letter pp. 335-37
- Job Interview p. 339
- Talking about yourself, your past work experiences and your future plans

COMPETENZE

- Saper fornire oralmente e per iscritto informazioni di carattere personale, 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.
- Saper redigere un CV.

ABILITÀ

- Esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.
- Attivare strategie di comunicazione nel caso non si conosca il lessico necessario.

MODULO 12: Food and Health

CONOSCENZE

- The Eatwell Guide p. 268
- Food Groups and Macronutrients p. 269
- The Food Pyramid and the Double Pyramid p. 272
- The Mediterranean Diet and Lifestyle p. 273
- The Vegetarian and Vegan Diet
- Food Allergies and Intolerances, Celiac disease p. 276

COMPETENZE

- Saper fornire oralmente e per iscritto informazioni su un'alimentazione sana e sui diversi modelli alimentari in uso in Italia e in UK (dieta mediterranea vs. Eatwell guide).
- Conoscere e saper esporre la differenza fra dieta vegetariana e vegana, intolleranza e allergia.

ABILITÀ

- Esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.
- Attivare strategie di comunicazione nel caso non si conosca il lessico necessario.
- Esprimersi allo scritto con grammatica e sintassi semplici ma corrette, utilizzando il lessico appropriato e curando l'ortografia.
- Saper leggere e interpretare i grafici della Eatwell guide, della dieta mediterranea, e la doppia piramide alimentare.

MODULO 13: Food Safety and Hygiene

CONOSCENZE

- Food Contamination p. 290
- Pathogens and Food-borne Illness pp. 292-93
- The HACCP system pp. 297-98

COMPETENZE

- Saper fornire oralmente e per iscritto definizioni e informazioni sui tipi di contaminazione alimentare e sulle strategie atte a scongiurarla.
- Conoscere i principali micro-organismi pericolosi (muffe, lieviti, batteri e virus) e le condizioni di massimo sviluppo di una colonia batterica.
- Conoscere e saper fornire informazioni sul sistema HACCP, sui suoi principi, e sul suo funzionamento.
- Saper fornire semplici esempi di regole di igiene da applicare sul posto di lavoro.

ABILITÀ

- Esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.
- Attivare strategie di comunicazione nel caso non si conosca il lessico necessario.
- Esprimersi allo scritto con grammatica e sintassi semplici ma corrette, utilizzando il lessico appropriato e curando l'ortografia.

MODULO 14: Think Globally, Eat Locally

CONOSCENZE

- Sustainability and the 2030 Agenda for Sustainable Development pp. 310-12
- Definition, causes, and consequences of hunger p. 314
- A sustainable diet and the double pyramid p. 316
- Sustainable farming, organic food, and 0-km food pp. 317-18
- Slow Food and Last Minute Market pp. 318, 323
- Food waste reduction p. 320

COMPETENZE

- Saper fornire oralmente definizioni di concetti chiave (sostenibilità, fame, spreco alimentare, agricoltura biologica, agricoltura sostenibile).
- Conoscere e fornire informazioni su Slow Food e Last Minute Market.
- Conoscere e fornire informazioni di base sull'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
- Saper proporre soluzioni a problemi di sostenibilità sociale, economica, e ambientale, quali la perdita di biodiversità, lo spreco alimentare, e la fame nel mondo.

ABILITÀ

- Esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.
- Attivare strategie di comunicazione nel caso non si conosca il lessico necessario.
- Saper leggere ed interpretare la doppia piramide in chiave ambientale e alimentare.

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA

UdA "La donna nel tempo e nello spazio"

Primo quadrimestre: Introduction to Gender Equality

Secondo quadrimestre: Notable Women in History

METODI

- Lezioni frontali e dialogate
- Utilizzo del manuale

- Esercizi rielaborativi a casa
- Materiali audio e video
- Utilizzo di presentazioni riassuntive degli argomenti e materiale utile per la rielaborazione personale (condivisione su 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

- Breve presentazione scritta di sé, di una o più esperienze lavorative e dei progetti futuri.
- Interrogazioni.
- Prove di verifica semi-strutturate, contenenti esercizi e domande aperte.
- Intervista impossibile a una figura storica inerente all'UdA "La Donna nel Tempo e nello Spazio" (Maria Montessori, Marie Curie, Emmeline Pankhurst, Mary Wollstonecraft, Anna Kulishova).

Riolo Terme, 9/05/2024

Gli studenti

L'insegnante

Lisa Dal Monte

PER LA FIRMA DEGLI STUDENTI: PROCEDERE VIA REGISTRO ELETTRONICO

Nominativo	Data Presa Visione	Data Adesione
BASSI MATTEO	08/05/2024 08:41	08/05/2024 08:41
CASTRO PEREIRA	07/05/2024 08:28	07/05/2024 08:28

3.5. LINGUA FRANCESE

TESTO ADOTTATO: *Les Toqués de la gastronomie*

MONTE ORARIO SETTIMANALE DELL'INSEGNAMENTO: 4

COMPETENZE DI BASE DEL TRIENNIO

Utilizzare la lingua straniera e la lingua settoriale, in ambiti inerenti la sfera personale, sociale e professionale, per comprendere globalmente semplici testi orali e scritti, per produrre, utilizzando un lessico specifico, testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze e eventi; per interagire in situazioni di routine e lavorative e partecipare a semplici conversazioni.

TEMATICA 1: *Le monde du travail en France*

CONOSCENZE

- Conoscere l'organizzazione del mondo del lavoro in Francia (contratti, orari di lavoro, stipendio, Sécurité Sociale e Pôle 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 Cv europeo 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.

TEMATICA 2: *Dis-moi ce que tu manges, je te dirais qui tu es!*

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.
- Saper descrivere la dieta mediterranea e parlare dei suoi principi di base.
- Saper descrivere e confrontare dieta vegana e dieta vegetariana (motivazioni, alimenti da consumare e non).

TEMATICA 3: *Alimentation et maladies*

CONOSCENZE

- Conoscere le funzioni comunicative e lessicali necessarie per parlare di una malattia legata ad una alimentazione scorretta: l'obesità, l'ipercolesterolemia, il diabete.
- Conoscere le caratteristiche principali della celiachia (sintomi, conseguenze e dieta da seguire)

COMPETENZE

- Saper illustrare le diverse malattie provocate da una cattiva alimentazione con particolare riferimento ai sintomi, cause, conseguenze.
- Saper illustrare la dieta di una persona celiaca.

TEMATICA 4: *La sécurité alimentaire*

CONOSCENZE

- Conoscere le funzioni comunicative e lessicali necessarie per parlare delle regole di 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, stafilococco aureo).
- Conoscere i principali metodi di conservazione degli alimenti, dall'Antichità ad oggi.

COMPETENZE

- Saper descrivere le regole di 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.
- Sapere illustrare i principali metodi di conservazione degli alimenti partendo dall'antichità, nel XVIII secolo e nel XX secolo (caratteristiche, alimenti).

TEMATICA: educazione civica

- Le monde du travail en France et rédaction du CV.
- L'hygiène dans la restauration.

ABILITÀ 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.

METODI

- Lezione frontale e dialogata
- Brainstorming
- Attività individuali e a coppie
- Attività di recupero in itinere
- Jeux de rôle
- PPT
- Materiale video

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
- Interrogazioni orali
- Prove strutturate
- Prove semistrutturate

Riolo Terme, 2 maggio 2024

L'insegnante

Samantha Catani

I rappresentanti degli studenti

Presenza Visione/Adesione Alunni : Programmazione Lingua francese

Nominativo	Data Presa Visione	Data Adesione
CASTRO PEREIRA VIVIANE	02/05/2024 08:34	02/05/2024 08:34
QUARTO ROCCO GIULIANO	02/05/2024 09:02	02/05/2024 09:02

3.6 INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA

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
- Il senso della vita: motivazioni intrinseche e motivazione estrinseche.
- Rapporto scienza – fede. Visione del film "Contact". La ricerca della verità: domande e percorsi diversi con obiettivo comune.

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"

- Giornata contro la violenza sulle donne: il caso di Giulia Cecchetin e i bias cognitivi.
- Gita scolastica: analisi critica del periodo vissuto. Cosa ci siamo portati a casa?
- 8-9 giugno: elezioni europee. Consapevolezza e discernimento per un voto consapevole.

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
- ORIENTAMENTO IN USCITA: presentazione del percorso post diploma da parte dell'esercito italiano.

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 – Bachecca 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 dedicate ad esempio Canva).

Riolo Terme, 25/04/2024

L'insegnante
Barbara Bonfiglioli

In qualità di rappresentante/i degli studenti della classe VD 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.

Viviane Castro Pereira e Matteo Bassi

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

Nominativo	Data Presa Visione	Data Adesione
BASSI MATTEO	29/04/2024 18:55	29/04/2024 18:55
CASTRO PEREIRA VIVIANE	26/04/2024 10:21	26/04/2024 10:21

3.7 SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

TESTO ADOTTATO: "In Movimento" Ed. Marietti Scuola

MODULO 1. MOVIMENTO

Conoscenze: riconoscere le proprie potenzialità e le diverse caratteristiche personali in ambito motorio e sportivo; conoscere gli effetti positivi generati dai percorsi di preparazione fisica specifici, la teoria e la metodologia dell'allenamento sportivo.

Competenze: Rispondere in maniera adeguata alle varie afferenze (propriocettive ed esteroceettive) anche in contesti complessi per migliorare l'efficienza dell'azione motoria. Realizzare risposte motorie adeguate in situazioni complesse assumendo in autonomia i diversi ruoli e pianificando percorsi motori e sportivi.

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 il 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

- vari tipi di corsa e di andature atletiche
- corsa di resistenza e di velocità
- esercizi di potenziamento a corpo libero
- esercizi di mobilità articolare
- test di valutazione
- Il meccanismo di produzione energetica: le vie di produzione dell'ATP.

Modulo 2

- Esercizi di coordinazione inter-segmentaria e oculo-manuale a corpo libero
- Esercizi di coordinazione inter-segmentaria con piccoli attrezzi
- Esercizi propriocettivi con limitazione del canale visivo

Modulo 3

- Pallavolo: fondamentali con la palla, fondamentali di squadra, regole di gioco
- Calcio: fondamentali con la palla; gioco
- Pallamano: fondamentali con palla, fondamentali di squadra, regole di gioco
- Basket: attività per l'inclusione
- Pallapugno: fondamentali con palla, regole di gioco
- Unihockey: fondamentali e regole di gioco
- Rapatennis: fondamentali e regole di gioco
- Badminton: fondamentali e regole di gioco
- Partecipazione al torneo d'istituto di pallavolo

Modulo 4

- Attività in ambiente naturale: corsa campestre; fast walking
- Alimentazione e sport: alimentazione pre-gara, il rifornimento in gara, il dopo gara.
- Il doping; il codice WADA; le sostanze e metodi proibiti; effetti negativi sulla salute.
- Il Pronto soccorso: la valutazione dell'infortunato, la chiamata al 118,

l'R.C.P, la manovra di Heimlech; I traumi : contusione, distorsione, lussazione, 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
- Piattaforma GMEET

VALUTAZIONE

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

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 e interrogazioni orali.

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

I rappresentanti di classe: Castro Pereira Viviane – Bassi Matteo

Presa Visione/Adesione Alunni : Programma Scienze Motorie e Sportive

Nominativo Data Presa Visione Data Adesione

BASSI MATTEO 08/05/2024 08:40 08/05/2024 08:41

CASTRO PEREIRA VIVIANE 07/05/2024 10:12 07/05/2024 10:12

Riolo Terme, 15 maggio 2024

L'insegnante

Paola Guerrini

3.8 DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

TESTO ADOTTATO: "Gestire le imprese ricettive 2" – Rascioni-Ferriello- Tramontana

MODULO 1: IL MERCATO TURISTICO

CONOSCENZE

UD 1: IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE

- Definizione di turismo
- Caratteristiche della domanda e dell'offerta turistica
- Evoluzione del fenomeno turistico

Il turista globale

Nuove tendenze del turismo

- Fattori che influenzano il turismo internazionale: variabili sociali ed economiche
- Dinamiche del turismo internazionale
- Gli organismi e le fonti normative internazionali e comunitarie

UD 2: IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE

- Strumenti di analisi del mercato turistico interno
- Enti di promozione turistica e di rilevazione e analisi statistica
- Le fonti normative nazionali

COMPETENZE

- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato
- Comprendere il ruolo dell'Italia nello scenario turistico internazionale
- Progettare pacchetti coerenti con i principi dell'ecosostenibilità ambientale.

ABILITÀ

- Analizzare le caratteristiche del 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 2: IL MARKETING TURISTICO

CONOSCENZE

UD 1: IL MARKETING

- Il marketing e i suoi orientamenti
- Il marketing turistico-ristorativo
- Il marketing integrato o territoriale
- Le fonti informative del marketing
- Le fasi del marketing: il marketing analitico, strategico e operativo

UD 2: IL MARKETING ANALITICO

- L'analisi SWOT
- L'analisi interna
- L'analisi esterna:
 - l'analisi della concorrenza
 - l'analisi della domanda e la segmentazione del mercato

UD 3: IL MARKETING STRATEGICO

- Il targeting
- Il posizionamento del prodotto
- La definizione degli obiettivi strategici

UD 4: IL MARKETING OPERATIVO

- Il marketing mix
- Il prodotto e l'analisi del ciclo di vita del prodotto
- Il prezzo

- La distribuzione
- La comunicazione
- Il personale
- Il web marketing

COMPETENZE

- Sapere riconoscere le caratteristiche del marketing turistico, in particolare di quello ristorativo
- Comprendere gli elementi del marketing-mix che caratterizzano un'impresa ristorativa
- Comprendere il ciclo di vita del prodotto e le possibili strategie da attuare nelle varie fasi
- Comprendere i fattori che influenzano il prezzo del prodotto
- Comprendere gli strumenti attraverso i quali le imprese ristorative comunicano con i molteplici soggetti con i quali interagiscono

ABILITÀ

- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche
- Distinguere le caratteristiche del mercato turistico
- Utilizzare le leve di marketing mix
- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali

MODULO 3: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

CONOSCENZE

UD 1: LA PIANIFICAZIONE STRATEGICA

- Cosa si intende per pianificazione strategica e perché è indispensabile
- Le fasi della pianificazione strategica

UD 2: LA PROGRAMMAZIONE D'ESERCIZIO: IL BUDGET

- Il budget come strumento di programmazione
- Differenze tra bilancio d'esercizio e budget
- I vantaggi/criticità del budget

- Il controllo budgetario e l'analisi degli scostamenti
- La struttura del budget
- Il budget economico di un'impresa ristorativa

UD 3: IL BUSINESS PLAN

- Il business plan e le sue funzioni
- Il contenuto del business plan

COMPETENZE

- Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi
- Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa

ABILITÀ

- Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale
- Riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa e le opportunità e le minacce provenienti dall'ambiente esterno
- Individuare le funzioni e gli elementi del budget
- Redigere i budget settoriali e il budget economico di una impresa ristorativa
- Redigere il conto economico preventivo in situazioni operative semplificate

MODULO 4: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

CONOSCENZE

- Contratti del settore turistico-ristorativo e responsabilità degli operatori di settore
- Sicurezza sul lavoro
- Sicurezza alimentare
- I marchi di qualità alimentare
- I prodotti a km zero

COMPETENZE

- Applicare correttamente la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

ABILITÀ

- Individuare e illustrare le caratteristiche dei principali contratti stipulati dalle imprese ristorative e ricettive
 - Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica
 - Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti
 - Individuare i fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari
- Classificare i marchi
 - Individuare gli elementi costitutivi di un marchio
- Riconoscere le caratteristiche dei prodotti a chilometro zero Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare

EDUCAZIONE CIVICA

- Turismo sostenibile
- L'immagine della donna nella pubblicità

METODI

- Lezioni frontali
- Lezioni dialogate
- Esercitazioni formative in classe
- Esercizi rielaborativi a casa
- Dispense fornite dal docente
- Schemi e mappe concettuali

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
- Test
- Esercizi
- Interrogazioni

Riolo Terme, 15/05/2024

I rappresentanti degli studenti

L'insegnante

Elisabetta Valgimigli

In qualità di rappresentanti degli studenti della classe VD confermiamo di aver letto il programma svolto di DTA 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.

CASTRO VIVIANE	PEREIRA	07/05/2024 15:56	07/05/2024 15:56
BASSI MATTEO		08/05/2024 08:40	08/05/2024 08:40

3.9 SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Monte ore settimanale: 5 ore, di cui 1 in compresenza con Laboratorio dei servizi Enogastronomici-Sala e Vendita

TESTO ADOTTATO: La Fauci L., *Scienza e cultura dell'alimentazione per la classe quinta*, Rizzoli

TEMATICA 1: TUTELA E SICUREZZA DEL CLIENTE CONOSCENZE

I contaminanti negli alimenti:

- la salubrità degli alimenti
- i contaminanti alimentari
- il sistema dei controlli nell'UE
- l'EFSA e il RASFF
- contaminanti chimici:
 - o contaminanti chimici sintetici: fitofarmaci, fertilizzanti artificiali, farmaci ad uso veterinario, MOCA, contaminazioni dovuti a processi di cottura e produzione, metalli pesanti;
 - o contaminanti chimici naturali: micotossine, ammine biogene, tossine da prodotti ittici, avvelenamento da ciguatera, avvelenamento da pesce palla
- contaminanti fisici
- contaminanti biologici:
 - o LA RIABILITAZIONE DEI MICROBI: cibi e bevande fermentate
 - o contaminazione diretta
 - o contaminazione indiretta
 - o contaminazione crociata
- contaminanti visibili all'occhio umano: gli infestanti
- i microrganismi: unicellulari, pluricellulari, privi di cellula (virus)
- rapporti instaurati tra il microrganismo e l'ospite
- microrganismi e alimenti
- fattori di crescita microbica: temperatura, acidità, ossigeno, attività dell'acqua, umidità, luce
- i batteri: classificazione in base alla forma, riproduzione batterica, spore, virulenza

Le malattie veicolate dagli alimenti:

- infezioni, tossinfezioni, intossicazioni

- le malattie di origine batterica veicolate dagli alimenti: DIM, portatori sani, periodo di incubazione, norme igieniche per la prevenzione
- le principali infezioni alimentari: salmonellosi, listeriosi, gastroenterite da *Campylobacter*
- le principali intossicazioni alimentari: botulismo, stafilococchi
- le principali tossinfezioni alimentari: malattie da *Bacillus cereus*
- le malattie causate da virus: parassitismo obbligato, struttura di un virus, epatite virale
- le malattie causate da parassiti: parassitosi, teniasi, anisakidosi, toxoplasmosi.

Sistema HACCP

- Sicurezza alimentare
- Il quadro legislativo nell'Unione Europea: Strategia europea per la sicurezza alimentare "dal campo alla tavola"
- Pacchetto Igiene
- ruolo degli OSA e Reg CE 178/2002
- tracciabilità/rintracciabilità
- Sistema HACCP :
- Fasi preliminari del sistema HACCP.
- applicazione del sistema HACCP: i sette principi fondamentali e procedura per la corretta individuazione dei CCP
- Identificazione dei pericoli e dei punti critici.
- FOOD SAFETY E FOOD SECURITY

COMPETENZE

C. I. 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.

C. I. 3 → Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

ABILITÀ

- ✓ 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 (Allegato G, DM 164, del 15 giugno 022)

NUCLEO 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.

NUCLEO 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

NUCLEO 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.

TEMATICA 2: LA SANA ALIMENTAZIONE

CONOSCENZE

Principi di dietetica:

- alimentazione, nutrizione, dieta, dietologia, dietetica, dietoterapia
- strumenti utili e percorso operativo per la formulazione della dieta equilibrata
- valutazione dello stato nutrizionale: IMC
- bilancio energetico:
 - valutazione dell'assunzione di energia: questionari di frequenza, storia dietetica, recall 24 ore, diario alimentare
 - valutazione del dispendio energetico: MB, fattori che incidono sul MB, TID, LAF, FET, tabelle SINU
 - impostare una dieta equilibrata: razione alimentare nelle 24 ore, distribuzione delle calorie durante la giornata, distribuzione dei nutrienti nell'arco della giornata
 - LARN 2014
 - Linee Guida per una sana alimentazione (revisione 2018)
 - caratteristiche di un menu equilibrato e modelli alimentari di riferimento:
 - la Dieta Mediterranea: Ancel Keys, piramide per la dieta mediterranea moderna

- Diete Vegetariane
- Diete a basso consumo di carboidrati

Dieta equilibrata in particolari condizioni fisiologiche:

- gravidanza
- allattamento
- età evolutiva: lattante, svezzamento, prima infanzia, seconda infanzia
- adolescenza
- terza età

COMPETENZE

C.I. 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

ABILITA'

- ✓ 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.

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE (Allegato G, DM 164, del 15 giugno 022)

NUCLEO 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.

NUCLEO 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.

NUCLEO 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.

NUCLEO 8. CUSTOMER CARE. 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.

TEMATICA 3: DIETA RAZIONALE E EQUILIBRATA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

Fondamenti di dietoterapia e obesità

- Il rapporto tra salute e alimentazione: ruolo e responsabilità professionali degli OSA
- le dietoterapie
- L'obesità:
- Dati epidemiologici

- Cause dell'obesità
- IMC
- Diagnosi
- Conseguenze sulla salute
- Classificazione
- Terapia
- Le malattie cardiovascolari:
 - cause
 - dislipidemie e terapia nutrizionale
 - aterosclerosi e dietoterapia
 - ipertensione arteriosa e dietoterapia
- Il diabete:
 - pancreas e ormoni pancreatici
 - diabete tipo I
 - diabete tipo II
 - diabete gestazionale
 - sintomi
 - diagnosi
 - dietoterapia

Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione:

- reazioni avverse agli alimenti
- allergie:
 - diagnosi
 - alimenti più frequentemente allergenici
 - Allergia alle proteine del latte vaccino
 - Ruolo e responsabilità degli OSA
 - Dietoterapia
- intolleranze alimentari:
 - sintomi
 - diagnosi e cura
 - intolleranza al lattosio
 - celiachia

Tumori

- definizione e classificazione
- fattori di rischio
- ruolo dell'alimentazione
- cancerogeni negli alimenti
- prevenzione a tavola
- linee guida internazionali
- radicali liberi e antiossidanti
- alimenti utili nella prevenzione
- la regola dei cinque colori

COMPETENZE

C. I. 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

C.I. 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

- ✓ 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 (Allegato G, DM 164, del 15 giugno 022)

NUCLEO 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.

NUCLEO 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.

NUCLEO 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.

NUCLEO 7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

NUCLEO 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.

TEMATICA 4: QUALITÀ E PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY, SOSTENIBILITÀ E NUOVE TENDENZE DI FILIERA

CONOSCENZE

- il cibo come cultura
- marchi di qualità dei prodotti tipici: menu a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (DOP, IGP, STG)
- Qualità Totale
- tutela del Made in Italy e classificazione delle frodi alimentari
- sostenibilità alimentare e lotta allo spreco: i paradossi globali del cibo, alimenti etici, carbon footprint, water footprint, ecological footprint, sistemi produttivi sostenibili, la proposta slow
- filiera agroalimentare, corta, lunga, Km 0.
- doppia piramide alimentare e ambientale.

COMPETENZE

C. I. 1 → 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.

C. I. 3 → Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

C. I. 5 → Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

C. I. 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.

C. I. 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

- ✓ 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 (Allegato G, DM 164, del 15 giugno 022)

NUCLEO 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.

NUCLEO 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.

NUCLEO 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.

NUCLEO 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.

NUCLEO 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.

NUCLEO 7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

NUCLEO 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.

TEMATICA 5: ALIMENTAZIONE COME ESPRESSIONE DI INNOVAZIONE E CULTURA

CONOSCENZE

- nuovi prodotti alimentari:
 - o Novel food
- antropologia dei consumi alimentari

COMPETENZE

C. I. 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

C. I. 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

C. I. 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.

C. I. 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.

ABILITA'

- ✓ 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 (Allegato G, DM 164, del 15 giugno 022)

NUCLEO 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.

NUCLEO 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.

NUCLEO 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.

NUCLEO 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.

NUCLEO 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.

NUCLEO 7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

NUCLEO 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.

MODULO DI EDUCAZIONE CIVICA

CONOSCENZE

La sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare:

- sostenibilità alimentare
- doppia piramide
- impatto ambientale, water footprint, carbon footprint, ecological footprint, LCA
- Filiera agroalimentare: corta, lunga, Km 0.
- i grandi paradossi del cibo

La sostenibilità sociale nelle filiere agro-alimentari:

- food safety e food security

TRAGUARDI EDUCAZIONE CIVICA (DM 35/2020 Allegato C)

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.

NOTE

Le competenze di indirizzo (C.I.) 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.

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

METODI e STRUMENTI

- Lezioni dialogate in presenza e online
- Discussioni
- studio di caso
- Utilizzo di sussidi informatici
- Didattica per Competenze: svolgimento di Unità di Apprendimento (UDA)

VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

Al fine di valutare conoscenze, competenze, processi e prodotti in itinere sono state proposte delle verifiche come segue:

a) di tipo formativo (con funzione diagnostica per correggere i processi di apprendimento "in itinere", per integrare e indirizzare le lezioni, per acquisire quotidianamente dati sulla crescita individuale e collettiva rispetto al livello di partenza) consistenti soprattutto in interventi spontanei degli studenti, domande "flash", lavoro a coppie, correzione compiti a casa, esercizi, test su argomenti circoscritti e interrogazioni brevi, questionari.

b) di tipo sommativo (con funzione di valutazione periodica o finale dei risultati) consistenti in interrogazioni lunghe con trattazione orale di temi sui vari argomenti o nella trattazione scritta di un tema ampio.

Tutte le verifiche sono state stabilite preventivamente, avendo cura di informare l'alunno sugli obiettivi da conseguire, e distribuite in modo da evitare il sovraccarico degli impegni. Per la valutazione delle verifiche scritte e orali ho tenuto in considerazione i seguenti indicatori:

- CORRETTEZZA linguistico-espositiva e capacità di utilizzare la terminologia specifica della disciplina;
- COMPRESIONE del testo o della tematica proposta o della consegna operativa;
- PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali della disciplina;
- CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici;
- CAPACITÀ di utilizzare le conoscenze per "saper fare" consapevolmente con quello che si sa.

PROVE SCRITTE IN PREPARAZIONE ALLA SECONDA PROVA DELL'ESAME DI STATO

E' stata svolta una simulazione di seconda prova scritta d'Esame di Stato in data 10 maggio 2024, coerentemente con quanto indicato nel DM 164 del 15 giugno 2022 per ciò che concerne i Quadri di riferimento e la griglia di valutazione e coerentemente con quanto indicato all'art 20 dell'ordinanza n. 55 del 20 marzo 2024.

Per tutto il corso dell'anno, poi, le prove scritte somministrate hanno seguito la logica della riforma degli Esami di Stato degli Istituti Professionali.

Riolo Terme, 1° maggio 2024

L'insegnante
Sara Marani

In rappresentanza degli studenti della classe VD confermiamo di aver letto il programma svolto di Scienza e Cultura dell'Alimentazione 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 DI SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE PER ESAME DI STATO		
Tutti gli studenti, dopo attenta lettura, sono chiamati a contrassegnare con la spunta la presa visione e		
Nominativo	Data Presa Visione	Data Adesione
MARETTI MARINA	02/05/2024 09:01	02/05/2024 09:01
QUARTO ROCCO GIULIANO	02/05/2024 09:01	02/05/2024 09:01

3.10 LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA

TESTO ADOTTATO: Sala Bar Smart Triennio, tecnica e pratica di sala, bar e vendita, autore Oscar Galeazzi, editore Hoepli, volume unico III, IV, V anno.

MODULO 1: Enologia e produzione vitivinicola

CONOSCENZE

La vite e l'Uva

La fermentazione alcolica e le tecniche di vinificazione (bianco, rosso e rosato)

Altre tecniche di produzione: vini frizzanti, vini dolci, vini passiti, vini novelli, vini liquorosi.

Lo spumante: Metodo Classico e Metodo Charmat.

Lo champagne

Classificazione e denominazione dei vini

ABILITÀ

Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera.

Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzioni e realizzazioni di prodotti e/o servizi adeguati a diversi contesti.

Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio riconoscendone le qualità di filiera e attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuovere la valorizzazione.

Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista tradizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.

COMPETENZE 1-2

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.

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.

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE (Allegato G, DM 164 del 15 Giugno 2022)

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.

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.

MODULO 2 Organizzazione delle carte del ristorante. La carta, i costi, i prezzi

CONOSCENZE

La carta e il menu.

La conservazione del vino.

I costi del vino e il ricarico sulle bevande.

Organizzazione e programmazione della produzione e dei servizi.

ABILITA'

Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la realizzazione di menu con prodotti adeguati ai diversi contesti.

Comporre carte di vini e delle bevande per situazioni diverse.

Simulare la gestione degli approvvigionamenti della cantina.

COMPETENZE 1-4-6

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.

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.

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE (Allegato G, DM 164 del 15 Giugno 2022)

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.

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.

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.

MODULO 3 Il ristorante, buffet, banqueting e catering

CONOSCENZE

Food and beverage cost

Caratteristiche delle aziende enogastronomiche.

Tecniche di catering e banqueting.

Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia.

Organizzazione di feste e di eventi

Allestimenti speciali della sala ed organizzazione di feste ed eventi.

ABILITA'

Calcolare i costi di produzione specifici del settore.

Simulare la realizzazione di buffet e banchetti.

Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting.

Simulare la gestione degli approvvigionamenti per banchetti

COMPETENZE 1-2-3-4-6

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.

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.

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.

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.

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

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE (Allegato G, DM 164 del 15 Giugno 2022)

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.

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.

7 Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

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.

MODULO 4 Degustazione e abbinamento del vino , Prodotti DOP e IGP

CONOSCENZE

Le regole della degustazione.

Scheda Ais di primo livello per degustazioni vino.

Tipologie di abbinamenti.

Scheda Mercadini: sensazioni saporifere, tattili e gusto-olfattive. Abbinamento per contrasto e per concordanza.

I principali prodotti regionali

Gastronomia nazionale e promozione delle eccellenze del territorio

Zone vitivinicole in Italia:

Emilia Romagna

Squacquerone di Romagna Dop

Grana Padano Dop

Parmigiano Reggiano Dop

Mortadella di Bologna Igp

Prosciutto di Parma Dop

Romagna Sangiovese Doc "La Rocca" Cantina Bernardi

Romagna Sangiovese Superiore cantina Il Poggio 2022

“L’Incantesimo” cantina Cà Lunga

Trentino Alto Adige

Stelvio Dop

Carne Salada

Speck Alto Adige Igp

ISARAS WEISS cantina Eisacktal Valle Isarco 2022 13%;

Lagrein Eisacktal Valle Isarco 2022 13.5%.

Piemonte

Bresaola della Valtellina Igp

Valtellina Casera Dop

Taleggio Dop

Nebbiolo Doc

Moscato d’Asti Docg

Lombardia

Gorgonzola Dop

Franciacorta cantina Ferghettina

Lugana Cantina Cà dei Frati

Valpolicella Superiore Docg

Monte Tondo Valpolicella Ripasso DOC Superiore Campo Grande 2020

Veneto

Casatella Trevigiana Dop

Asiago Dop

Prosecco DOC Frattina BRUT di Pordenone

Valdobbiadene Docg Brut, Gemin

Toscana

Salame Finocchiona

Pecorino Toscano Dop

Vermetino Doc

Chianti Docg Biologico

Abruzzo

Vino Kyrya Chieti

Puglia

Burrata

Capocollo (Coppa)

Pane di Altamura

Taralli

Primitivo di Manduria Doc cantina Menhir (Lecce) 2021 gradazione alcolica 15

I muri Negroamaro rosato Igp Vigneti del Salento gradazione alcolica 13

ABILITA'

Individuare la produzione enoica Italiana. La produzione di vini in zona Champagne (Francia)

Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione dei territori europei.

Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative dei vini mediante le tecniche di degustazione.

COMPETENZE 1-7-11

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.

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.

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.

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE (Allegato G, DM 164 del 15 Giugno 2022)

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.

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.

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.

7 Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per

la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

MODULO 6 LA CUCINA DI SALA E GLI SNACK

CONOSCENZE

La lavorazione

La tecnica flambé

Preparazioni Flambé:

Tortiglioni speck, funghi e fonduta di parmigiano e panna

Spaghetti alla carbonara

Filetto al pepe verde

Spaghetti cacio e pepe

ABILITA'

Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

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.

COMPETENZE 1-2-3

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.

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.

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE (Allegato G, DM 164 del 15 Giugno 2022)

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.

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.

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 5 CLASSIFICAZIONE DELLE BEVANDE AL BAR E AL RISTORANTE

CONOSCENZE

Classificazione di bevande analcoliche, alcoliche e superalcoliche

La distillazione continua e discontinua

Distillati:

Cognac - Armagnac – Brandy

Tequila – Mezcal

Rum – Cachaca

Whisky/ey

Grappa

Vodka

Gin

I vini aromatizzati

I liquori

La birra: produzione, classificazione e l'utilizzo

ABILITA'

Classificare le bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.

Classificare le birre in base all'utilizzo e alla modalità di produzione

Classificare i distillati in base all'utilizzo e alle modalità di produzione

Riconoscere i vini in base alle tipologie produttive.

COMPETENZE 1-4

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.

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE
(Allegato G, DM 164 del 15 Giugno 2022)

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.

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.

MODULO 6 I COCKTAIL E L'AMERICAN BAR

CONOSCENZE

American Bar e mixology

Le attrezzature per la realizzazione dei cocktail

Le tecniche di mescita

Le tecniche di miscelazione: Build, stir, shake, throwing.

Classificazione Iba e principali ricette di cocktail (Americano – Negroni – Negroni sbagliato- Americano alla birra, White Lady, Pink Lady, Cosmopolitan, Mimosa/ Rossini, Virgin Mojito, Spritz analcolico al melograno, Gin Fizz, Bramble, Whisky Sour.

ABILITA'

Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato

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.

COMPETENZE 1-3-4

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.

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

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.

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE (Allegato G, DM 164 del 15 Giugno 2022)

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.

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.

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.

EDUCAZIONE CIVICA:

La promozione delle eccellenze del territorio: Creazione di un elaborato digitale attraverso il quale promuovere un prodotto a marchio e creazione di una proposta di food pairing (abbinamento di un piatto o uno snack con una bevanda).

Corso con esperto esterno sul Grana Padano: L'influenza del territorio e delle tecniche produttive nella produzione di qualità nazionale.

METODI

Lezioni frontali

Lezioni dialogate

Degustazioni con esperti del settore

Learning by doing

Flipped classroom

Peer to peer,

Co-teaching

STRUMENTI

Libro di testo SALA BAR SMART di Oscar Galeazzi edizioni Hoepli

Appunti della docente

Schemi e mappe

Classroom

Presentazioni ppt

Schede tecniche di degustazione di prodotti tipici e vini del territorio nazionale.

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 pratiche, scritte, orali, lavori di gruppo per la creazione di ricerche ed elaborati digitali.

PROVE SCRITTE IN PREPARAZIONE ALLA SECONDA PROVA DELL'ESAME DI STATO

E' stata svolta una simulazione di seconda prova scritta d'Esame di Stato in data 10 maggio 2024, coerentemente con quanto indicato nel DM 164 del 15 giugno 2022 per ciò che concerne i Quadri di riferimento e la griglia di valutazione e coerentemente con quanto indicato all'art 20 dell'ordinanza n. 55 del 20 marzo 2024.

Riolo Terme, 15-05-2024

L'insegnante

Beniamino Gallo

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

BASSI MATTEO

09/05/2024 13:13

CASTRO PEREIRA VIVIANE

08/05/2024 20:14

3.11 EDUCAZIONE CIVICA

Le ore dedicate all'insegnamento di Educazione Civica sono state svolte e concordate, nell'ambito della declinazione annuale delle attività didattiche, da tutti 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 all'interno della 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	
Qualità formale (Correttezza grammaticale: ortografia morfologia, sintassi; uso della punteggiatura, ricchezza e padronanza lessicale)	<i>Eccellente</i>	19-20		
	<i>Adeguata</i>	14-18		
	<i>Lievi improprietà formali</i>	10-13		
	<i>Numerosi errori e/o scarsa padronanza lessicale</i>	7-9		
	<i>Gravi errori e/o povertà lessicale</i>	4-6		
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo, coesione e coerenza testuale	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione risultano originale e strutturate in maniera eccellente, il testo è pienamente coeso chiaro e coerente</i>	19-20		
	<i>Ideazione, pianificazione,</i>	14-18		

	<i>organizzazione sono chiare, il testo presenta un buon livello di coesione e coerenza</i>		
	<i>Testo non sempre coeso ma pianificato in maniera logica e coerente</i>	10-13	
	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione risultano confuse e il testo non si presenta del tutto coeso e coerente</i>	7-9	
	<i>Il testo è totalmente mancante di pianificazione e coerenza e coesione sono quasi del tutto assenti</i>	4-6	
<u>Contenuti</u> (qualità delle conoscenze e dei riferimenti culturali)	<i>Ampi e approfonditi</i>	19-20	
	<i>Adeguati e precisi</i>	14-18	
	<i>Essenziali ma pertinenti</i>	10-13	
	<i>Incompleti e non sempre pertinenti</i>	7-9	

	<i>Scarsi e/o non pertinenti</i>	4-6		
IND. SPECIFICI TIP. A				
Rispetto dei vincoli	<i>Pienamente</i>	9-10		

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

	<i>Corretta e argomentata</i>	7-8		
	<i>Generica ma corretta</i>	5-6		
	<i>Incompleta e non argomentata</i>	3-4		
	<i>Inadeguata</i>	2		
PUNTEGGIO TOTALE			/10 0	/2 0

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	
Qualità formale (Correttezza grammaticale: ortografia morfologia, sintassi; uso della punteggiatura, ricchezza e padronanza lessicale)	<i>Eccellente</i>	19-20		
	<i>Adeguata</i>	14-18		
	<i>Lievi improprietà formali</i>	10-13		
	<i>Numerosi errori e/o scarsa padronanza lessicale</i>	7-9		
	<i>Gravi errori formali e/o povertà lessicale</i>	4-6		
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo, coesione e coerenza testuale	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione risultano originale e strutturate in maniera eccellente, il testo è pienamente coeso chiaro e coerente</i>	19-20		
	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione sono chiare, il testo presenta un buon livello di coesione e coerenza</i>	14-18		
	<i>Testo non sempre coeso ma pianificato in maniera logica e coerente</i>	10-13		
	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione risultano confuse e il testo non si presenta del tutto coeso e coerente</i>	7-9		

	<i>Il testo è totalmente mancante di pianificazione e coerenza e coesione sono quasi del tutto assenti</i>	4-6		
Qualità dei giudizi critici e delle valutazioni personali	<i>Argomentati e originali</i>	19-20		
	<i>Argomentati</i>	14-18		
	<i>Generici ma corretti</i>	10-13		
	<i>Superficiali, non argomentati</i>	7-9		
	<i>Assenti o inadeguati</i>	4-6		
IND. SPECIFICI TIP.B	DESCRITTORI	PUNTEGGI		
Analisi del testo	<i>Corretta e articolata</i>	19-20		

argomentativo (individuazione <u>Tesi e argomenti</u> a sostegno)	<i>Corretta</i>	14-18		
	<i>Sommaria ma corretta</i>	10-13		
	<i>Incompleta e imprecisa</i>	7-9		
	<i>Inadeguata</i>	4-6		
Stesura e organizzazione del testo argomentativo (capacità di sostenere un percorso argomentativo coerente e coeso adoperando connettivi pertinenti)	<i>Logicamente coeso e articolato</i>	9-10		
	<i>Logicamente coeso</i>	7-8		
	<i>Suficientemente organico</i>	5-6		
	<i>A tratti disorganico</i>	3-4		
	<i>Gravemente destrutturato</i>	2		

Qualità dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	<i>Corretti, congruenti e approfonditi</i>	9-10		
	<i>Adeguati e precisi</i>	7-8		
	<i>Essenziali ma pertinenti</i>	5-6		
	<i>Accennati e non sempre corretti e pertinenti</i>	3-4		
	<i>Scarsi e/o non pertinenti</i>	2		
PUNTEGGIO TOTALE			/10 0	/2 0

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	
Qualità formale (Correttezza grammaticale: ortografia morfologia, sintassi; uso della punteggiatura, ricchezza e padronanza lessicale)	<i>Eccellente</i>	19-20		
	<i>Adeguata</i>	14-18		
	<i>Presenti imprecisioni formali</i>	10-13		
	<i>Numerosi errori formali</i>	7-9		
	<i>Gravi errori formali</i>	4-6		
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo, coesione e coerenza testuale	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione risultano originale e strutturate in maniera eccellente, il testo è pienamente coeso chiaro e coerente</i>	19-20		
	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione sono chiare, il testo presenta un buon livello di coesione e coerenza</i>	14-18		
	<i>Testo non sempre coeso ma pianificato in maniera logica e coerente</i>	10-13		
	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione risultano confuse e il testo non si presenta del tutto coeso e coerente</i>	7-9		

	<i>Il testo è totalmente mancante di pianificazione e coerenza e coesione sono quasi del tutto assenti</i>	4-6		
Qualità dei giudizi critici e delle valutazioni personali	<i>Argomentati e originali</i>	19-20		
	<i>Argomentati</i>	14-18		
	<i>Generici ma corretti</i>	10-13		
	<i>Superficiali, non argomentati</i>	7-9		
	<i>Assenti o inadeguati</i>	4-6		
IND. SPECIFICI TIP. C	DESCRITTORI	PUNTEGGI		
Pertinenza del testo rispetto alla traccia	<i>Pienamente coerente</i>	9-10		
	<i>Coerente</i>	7-8		

	<i>Mediamente pertinente</i>	5-6		
	<i>Lacunoso</i>	3-4		
	<i>Non pertinente (fuori traccia)</i>	2		
Sviluppo e organizzazione del testo (coesione interna e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione)	<i>Logicamente coeso e articolato</i>	14-15		
	<i>Logicamente coeso</i>	11-13		
	<i>Suficientemente organico</i>	8-10		
	<i>A tratti disorganico</i>	5-7		
	<i>Gravemente destrutturato</i>	3-4		

Qualità delle conoscenze e dei riferimenti culturali trattati	<i>Corretti, ampi e approfonditi</i>	14-15		
	<i>Adeguati e precisi</i>	11-13		
	<i>Essenziali ma pertinenti</i>	8-10		
	<i>Incompleti e non sempre corretti</i>	5-7		
	<i>Scarsi e/o non pertinenti</i>	3-4		
PUNTEGGIO TOTALE			/10 0	/2 0

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 –

alunni con DSA TIPOLOGIA A ALUNNO/A: CLASSE V

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	PUNTEGGI	PUNTEGGIO ASSEGNATO	
<u>Qualità formale</u> (Correttezza grammaticale: ortografia morfologia, sintassi; uso della punteggiatura, ricchezza e padronanza lessicale)	<i>Eccellente</i>	19-20		
	<i>Buona</i>	14-18		
	<i>Sufficiente</i>	10-13		
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo, coesione e coerenza testuale	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione risultano originale e strutturate in maniera eccellente, il testo è pienamente coeso chiaro e coerente</i>	19-20		
	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione sono chiare, il testo presenta un buon livello di coesione e coerenza</i>	14-18		
	<i>Testo non sempre coeso ma pianificato in maniera logica e coerente</i>	10-13		
	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione risultano confuse e il testo non si presenta del tutto coeso e coerente</i>	7-9		
	<i>Il testo è totalmente mancante di pianificazione e coerenza e coesione sono quasi del tutto assenti</i>	4-6		
<u>Contenuti</u> (qualità delle conoscenze e	<i>Ampi e approfonditi</i>	19-20		

dei riferimenti culturali)	<i>Adeguati e precisi</i>	14-18		
	<i>Essenziali ma pertinenti</i>	10-13		
	<i>Incompleti e non sempre pertinenti</i>	7-9		
	<i>Scarsi e/o non pertinenti</i>	4-6		
IND. SPECIFICI TIP. A				
Rispetto dei vincoli	<i>Pienamente</i>	9-10		

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

	<i>Sommaria ma corretta</i>	5-6		
	<i>Incompleta e imprecisa</i>	3-4		
	<i>Inadeguata</i>	2		
Interpretazione del testo	<i>Originale e adeguatamente argomentata</i>	9-10		
	<i>Corretta e argomentata</i>	7-8		
	<i>Generica ma corretta</i>	5-6		
	<i>Incompleta e non argomentata</i>	3-4		
	<i>Inadeguata</i>	2		
PUNTEGGIO TOTALE			/100	/20

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 – alunni con DSA.

TIPOLOGIA B ALUNNO/A: CLASSE V

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	PUNTEGGI	PUNTEGGIO ASSEGNATO	
Qualità formale (Correttezza grammaticale: ortografia morfologia, sintassi; uso della punteggiatura, ricchezza e padronanza lessicale)	<i>Eccellente</i>	19-20		
	<i>Buona</i>	14-18		
	<i>Sufficiente</i>	10-13		
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo, coesione e coerenza testuale	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione risultano originale e strutturate in maniera eccellente, il testo è pienamente coeso chiaro e coerente</i>	19-20		
	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione sono chiare, il testo presenta un buon livello di coesione e coerenza</i>	14-18		
	<i>Testo non sempre coeso ma pianificato in maniera logica e coerente</i>	10-13		
	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione risultano confuse e il testo non si presenta del tutto coeso e coerente</i>	7-9		
	<i>Il testo è totalmente mancante di pianificazione e coerenza e coesione sono quasi del tutto assenti</i>	4-6		
Qualità dei giudizi critici e delle	<i>Argomentati e originali</i>	19-20		

valutazioni personali	<i>Argomentati</i>	14-18		
	<i>Generici ma corretti</i>	10-13		
	<i>Superficiali, non argomentati</i>	7-9		
	<i>Assenti o inadeguati</i>	4-6		
IND. SPECIFICI TIP.B	DESCRITTORI	PUNTEGGI		
Analisi del testo	<i>Corretta e articolata</i>	19-20		

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

	<i>Accennati e non sempre corretti e pertinenti</i>	3-4		
	<i>Scarsi e/o non pertinenti</i>	2		
PUNTEGGIO TOTALE			/100	/20

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 – alunni con DSA

TIPOLOGIA C ALUNNO/A: CLASSE V

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	PUNTEGGI	PUNTEGGIO ASSEGNATO	
Qualità formale (Correttezza grammaticale: ortografia morfologia, sintassi; uso della punteggiatura, ricchezza e padronanza lessicale)	<i>Eccellente</i>	19-20		
	<i>Buona</i>	14-18		
	<i>Sufficiente</i>	10-13		

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo, coesione e coerenza testuale	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione risultano originale e strutturate in maniera eccellente, il testo è pienamente coeso chiaro e coerente</i>	19-20		
	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione sono chiare, il testo presenta un buon livello di coesione e coerenza</i>	14-18		
	<i>Testo non sempre coeso ma pianificato in maniera logica e coerente</i>	10-13		
	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione risultano confuse e il testo non si presenta del tutto coeso e coerente</i>	7-9		
	<i>Il testo è totalmente mancante di pianificazione e coerenza e coesione sono quasi del tutto assenti</i>	4-6		
Qualità dei giudizi critici e delle valutazioni personali	<i>Argomentati e originali</i>	19-20		
	<i>Argomentati</i>	14-18		
	<i>Generici ma corretti</i>	10-13		
	<i>Superficiali, non argomentati</i>	7-9		
	<i>Assenti o inadeguati</i>	4-6		
IND. SPECIFICI TIP. C	DESCRITTORI	PUNTEGGI		
Pertinenza del testo rispetto alla traccia	<i>Pienamente coerente</i>	9-10		
	<i>Coerente</i>	7-8		

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

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	
COMPRESIONE* <i>del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa</i>	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	
PADRONANZA* <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	
PADRONANZA* <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	
CAPACITA'* <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	
Consegna elaborato in bianco o elaborato non attinente alla traccia		2
Punteggio totale		___/20 pt	
*PER GLI ALUNNI CON DSA VIENE VALUTATO PIU' IL CONTENUTO CHE LA FORMA			

