

Allegati al Documento del Consiglio di Classe

*Ai sensi dell'articolo 10, comma 1 e 4 della
Ordinanza Ministeriale n. 55 del 22 marzo 2024*

ESAME DI STATO 2023/2024

Classe V sez. C

INDIRIZZO: Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

DECLINAZIONE: ENOGASTRONOMIA CUCINA

*Ai sensi dell'articolo 10, comma 1 e 4 della
Ordinanza Ministeriale n. 55 del 22 marzo 2024*



	ELENCO ALLEGATI
	Elenco alunni con credito
	UDA interdisciplinare
	UDA di Educazione Civica
	Tabella delle attività PCTO
	Griglie di correzione della prima prova
	Griglie di correzione della seconda prova
	Prove simulate della seconda prova scritta
	Griglia colloquio
	Schede disciplinari
	I capolavori

ELENCO ALUNNI CON CREDITO

	Cognome	Nome	CREDITO III	CREDITO IV	Data di nascita
1	Xxxxxx	Xxxxxxx			
2	Xxxxxx	Xxxxxxx			
3	Xxxxxx	Xxxxxxx			
4	Xxxxxx	Xxxxxxx			
5	Xxxxxx	Xxxxxxx			
6	Xxxxxx	Xxxxxxx			
7	Xxxxxx	Xxxxxxx			
8	Xxxxxx	Xxxxxxx			
9	Xxxxxx	Xxxxxxx			
10	Xxxxxx	Xxxxxxx			
11	Xxxxxx	Xxxxxxx			
12	Xxxxxx	Xxxxxxx			
13	Xxxxxx	Xxxxxxx			
14	Xxxxxx	Xxxxxxx			
15	Xxxxxx	Xxxxxxx			
16	Xxxxxx	Xxxxxxx			
17	Xxxxxx	Xxxxxxx			

CLASSE QUINTA
UNITÀ DI APPRENDIMENTO

Titolo U.d.A.	"L'unica strada per il futuro: la sostenibilità"
Nucleo tematico fondamentale	Nucleo tematico n. 1: Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità Nucleo tematico n. 2: Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale Nucleo tematico n. 3: Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy
Competenze di cittadinanza	N. 2 Competenza multilinguistica Capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare. Essa comprende una dimensione storica e competenze interculturali e si basa sulla capacità di mediare tra diverse lingue e mezzi di comunicazione, come indicato nel quadro comune europeo di riferimento. Sono comprese anche le lingue classiche come il latino e il greco antico considerate facilitatori dell'apprendimento delle lingue moderne. N. 5 Competenza personale, sociale e di imparare a imparare È la capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera. Comprende la capacità di far fronte all'incertezza e alla complessità, di imparare a imparare, di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo, di mantenere la salute fisica e mentale, nonché di essere in grado di condurre una vita attenta alla salute e orientata al futuro, di empatizzare e di gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo. N. 6 Competenza in materia di cittadinanza La competenza in materia di cittadinanza si riferisce alla capacità di agire da cittadini responsabili e partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, tecnologici, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità. N. 7: Competenza imprenditoriale La competenza imprenditoriale si riferisce alla capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri. Si fonda sulla creatività, sul pensiero critico e sulla risoluzione di problemi, sull'iniziativa e sulla perseveranza, nonché sulla capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progetti che hanno un valore culturale, sociale o finanziario. N. 8 Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali Comprensione e rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali. Presuppone l'impegno di capire, sviluppare ed esprimere le proprie idee e il senso della propria funzione o del proprio ruolo nella società in una serie di modi e contesti.
Competenze generali	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. 10: Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
Competenze d'indirizzo	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 intermedia (QUINTO ANNO): 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. 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 intermedia (QUINTO ANNO): Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento
Compito – prodotto	Simulazione apertura di una struttura ricettiva
Obiettivi formativi	Fornire strumenti e metodi per la gestione di una struttura ricettiva, secondo i principi di sostenibilità ambientale; Formare discenti che sappiano gestire il processo comunicativo da diverse angolazioni, con maggiore attenzione agli aspetti organizzativi e gestionali
Utenti destinatari	Alunni classi V
Fase di applicazione	• Presentazione del progetto e del prodotto da realizzare • Riflessione sul valore civico del compito da realizzare • Organizzazione del percorso • Autobiografia cognitiva e autovalutazione sulla propria esperienza
Tempi	Annuale (70 ore)
Assi coinvolti	Asse Dei Linguaggi Asse Matematico Asse Storico-Sociale Asse Scientifico-Tecnologico
Esperienze attivate	Lo studente ascolta, prende appunti, analizza fonti, propone idee, utilizza mappe, schemi, strumenti digitali, progetta e realizza elaborati, presenta il lavoro svolto, valuta il prodotto realizzato.
Metodologia	I docenti presentano il progetto e i materiali, organizzano i gruppi di lavoro, supportano i discenti nelle fasi di studio ed elaborazione del prodotto finale dando chiarimenti e consigli, guidano e stimolano gli alunni a una partecipazione attiva nel gruppo, incoraggiano e aiutano i discenti nel superare le difficoltà incontrate, presentano le rubriche di valutazione.
Risorse umane	Interne
Strumenti	Libri; mappe; schemi; risorse digitali (internet; materiale audio-video)
Valutazione	• Valutazione formativa • Valutazione sommativa • Valutazione delle competenze • Valutazione del prodotto e Valutazione del processo • Autovalutazione metacognitiva.

Di seguito viene riportato in modo dettagliato il quadro delle competenze
COMPETENZE COINVOLTE AREA GENERALE (D.M. 92/2018- ALL. 1)

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		
Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.		
Asse culturale	Abilità	Conoscenze
Asse dei linguaggi	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Aspetti interculturali Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio.
Storico –sociale	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.	I contesti sociali, di studio e lavorativi delle realtà dei paesi europei ed internazionali. I sistemi di collegamento per lo scambio di esperienze lavorative nel proprio paese e nel mondo
Asse scientifico-tecnologico	Individuare linguaggi e contenuti nella storia della scienza e della cultura che hanno differenziato gli apprendimenti nei diversi contesti storici e social	I modelli culturali che hanno influenzato e determinato lo sviluppo e i cambiamenti della scienza e della tecnologia nei diversi contesti territoriali.
Competenza n. 10		
Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei Servizi		
Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento		
Asse culturale	Abilità	Conoscenze
Matematico	Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi Saper costruire semplici modelli matematici in economia	Variabili e funzioni Elementi di matematica finanziaria
Scientifico-tecnologico	Individuare le principali strutture e funzioni aziendali Individuare gli obiettivi e gli elementi distintivi di un progetto Individuare gli eventi, le attività e descrivere il ciclo di vita di un progetto Utilizzare la documentazione tecnica di progetto Applicare le normative sulla sicurezza personale e ambientale Utilizzare le tecniche dell'analisi statistica nel controllo della produzione di beni e servizi Raccogliere, archiviare, utilizzare dati nell'ambito del sistema informativo aziendale Utilizzare software applicativi in relazione alle esigenze aziendali Utilizzare le funzioni di accesso/interrogazione/modifica di un DBMS	Modelli organizzativi aziendali e relativi processi funzionali Metodi per la scomposizione del progetto in attività e task Strumenti e metodi di monitoraggio di un progetto. Normative di settore nazionali e comunitarie sulla sicurezza personale e ambientale Certificazioni aziendali relative a qualità, ambiente e sicurezza Strumenti e metodi dell'analisi statistica: frequenze, indicatori centrali e di dispersione, correlazione, regressione lineare, rappresentazioni tabellari e grafiche Sistema informativo e sistema informatico Servizi di rete a supporto della comunicazione aziendale Software applicativi per la produzione di documenti multimediali (word processor, presentazione, grafica) Il foglio elettronico per la rappresentazione tabellare e/o grafica di dati di produzione, qualità, marketing, commerciali Il database: struttura e utilizzo per l'accesso, la modifica e l'estrazione delle informazioni Le regole che governano l'economia ed i principali soggetti del sistema economico del proprio territorio Il tessuto produttivo e dei servizi del proprio territorio I caratteri fondamentali del mercato del lavoro in ambito nazionale ed internazionale
Storico-sociale	Riconoscere le caratteristiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione	



COMPETENZE PROFESSIONALI E DI INDIRIZZO

INDIRIZZO "ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA" (D.M. 92/2018- ALL. 2G)

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 intermedia (QUINTO ANNO):

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.

Asse culturale	Abilità minime	Conoscenze	Insegnamenti
Asse dei linguaggi	Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela	Metodologie, e strumenti di marketing turistico e web marketing.	Le discipline coinvolte sono indicate nel piano delle attività
Asse storico sociale	Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità	Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento.	
Asse matematico	Realizzare azioni di promozione di Tourism Certification.	Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione ecolabel.	
Asse scientifico tecnologico e professionale	Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico.	Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale.	
	Organizzare e pianificare offerte turistiche integrate, in italiano e in lingua straniera, utilizzando anche strumenti di marketing e web marketing	Modalità di calcolo dei margini di Guadagno	

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 intermedia (QUINTO ANNO)

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.

Asse culturale	Abilità minime	Conoscenze	Insegnamenti
Asse dei linguaggi	Applicare tecniche di benchmarking. Individuare i target e gli indicatori di performance.	Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità.	Le discipline coinvolte sono indicate nel piano delle attività
Asse storico sociale	Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi e dei risultati	Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica	
Asse matematico		Tecniche di reportistica aziendale.	
Asse scientifico tecnologico e professionale		Tecniche di analisi per indice	



COMPETENZE DI CITTADINANZA

Competenza n.2

Competenza multilinguistica

Capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare. Essa comprende una dimensione storica e competenze interculturali e si basa sulla capacità di mediare tra diverse lingue e mezzi di comunicazione, come indicato nel quadro comune europeo di riferimento.

Conoscenze	Abilità	Atteggiamenti
Conoscenza del vocabolario e della grammatica funzionale di lingue diverse e la consapevolezza dei principali tipi di interazione verbale e di registri linguistici. Conoscenza delle convenzioni sociali, dell'aspetto culturale e della variabilità dei linguaggi.	Capacità di comprendere messaggi orali, di iniziare, sostenere e concludere conversazioni e di leggere, comprendere e redigere testi, a livelli diversi di padronanza in diverse lingue, a seconda delle esigenze individuali. Le persone dovrebbero saper usare gli strumenti in modo opportuno e imparare le lingue in modo formale, non formale e informale tutta la vita.	Apprezzamento della diversità culturale, interesse e curiosità per lingue diverse e per la comunicazione interculturale. Presuppone rispetto per il profilo linguistico individuale di ogni persona, compresi minoranze e migranti, che la valorizzazione della lingua ufficiale o delle lingue ufficiali di un paese come quadro comune di interazione.

Competenza n.5

Competenza personale, sociale e di imparare a imparare

È la capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera. Comprende la capacità di far fronte all'incertezza e alla complessità, di imparare a imparare, di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo, di mantenere la salute fisica e mentale, nonché di essere in grado di condurre una vita attenta alla salute e orientata al futuro, di empatizzare e di gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo.

Conoscenze	Abilità	Atteggiamenti
Presuppone la conoscenza delle proprie strategie di apprendimento preferite, delle proprie necessità di sviluppo delle competenze e di diversi modi per sviluppare le competenze e per cercare le occasioni di istruzione, formazione e carriera, o per individuare le forme di orientamento e sostegno disponibili. Conoscenza degli elementi che compongono una mente, un corpo e uno stile di vita salutari.	Saper individuare le proprie capacità, di concentrarsi, di gestire la complessità, di riflettere criticamente e di prendere decisioni; essere in grado di imparare e di lavorare sia in modalità collaborativa sia in maniera autonoma, di organizzare il proprio apprendimento e di perseverare, di saperlo valutare e condividere, di cercare sostegno quando opportuno e di gestire in modo efficace la propria carriera e le proprie interazioni sociali. Essere resilienti e capaci di gestire l'incertezza e lo stress. Saper comunicare costruttivamente in ambienti diversi, collaborare nel lavoro in gruppo e negoziare, manifestando tolleranza, esprimendo e comprendendo punti di vista diversi, oltre alla capacità di creare fiducia e provare empatia.	Avere un atteggiamento positivo verso il proprio benessere personale, sociale e fisico e verso l'apprendimento per tutta la vita, improntato a collaborazione, assertività e integrità, che comprende il rispetto della diversità degli altri e delle loro esigenze, e la disponibilità sia a superare i pregiudizi, sia a raggiungere compromessi, ad affrontare i problemi per risolverli, riuscendo a gestire gli ostacoli e i cambiamenti, desiderio di applicare quanto si è appreso in precedenza e le proprie esperienze di vita nonché la curiosità di cercare nuove opportunità di apprendimento e sviluppo nei diversi contesti della vita.



Competenza n.6**Competenza in materia di cittadinanza**

La competenza in materia di cittadinanza si riferisce alla capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, tecnologici, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità.

Conoscenze	Abilità	Atteggiamenti
Concetti e fenomeni di base riguardanti gli individui, i gruppi, le organizzazioni lavorative, la società, l'economia e la cultura.	Collaborare con gli altri per conseguire un interesse comune o pubblico.	Rispetto dei diritti umani, base della democrazia
Valori comuni dell'Europa, espressi nell'articolo 2 del trattato sull'Unione europea e nella Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea. Obiettivi, valori e politiche dei movimenti sociali e politici europei e nazionali. Dinamiche dell'integrazione europea e delle diversità delle identità culturali in Europa e nel mondo.	Partecipare in modo costruttivo alle attività della comunità, oltre che al processo decisionale a tutti i livelli, da quello locale e nazionale al livello europeo e internazionale.	Disponibilità a partecipare a un processo decisionale democratico a tutti i livelli e alle attività civiche
Dimensioni multiculturali e socioeconomiche delle società europee. Mezzi di comunicazione tradizionali e nuovi e modalità della comunicazione non verbale.	Comprendere e sostenere il valore della diversità sociale e culturale, della parità di genere, della coesione sociale, dell'adozione di stili di vita sostenibili, della promozione di una cultura di pace e non violenta.	Sostegno della diversità sociale e culturale, della parità di genere e della coesione sociale, di stili di vita sostenibili, della promozione di una cultura di pace e non violenza
Eventi contemporanei e della storia nazionale, europea, mondiale.	Rispettare ed applicare le regole della privacy tutelando se stesso e gli altri.	Disponibilità a rispettare la privacy degli altri e a essere responsabili in campo ambientale
Concetto di Stato, Regione, Città Metropolitana, Comune e Municipi.	Riconoscere e superare i pregiudizi e raggiungere compromessi ove necessario, per garantire giustizia ed equità sociale.	Interesse per gli sviluppi politici e socioeconomici, per le discipline umanistiche e per la comunicazione interculturale
Sistemi e organizzazioni che regolano i rapporti fra i cittadini e i principi di libertà sanciti dalla Costituzione Italiana e dalle Carte Internazionali.	Accedere ai mezzi di comunicazione, sia tradizionali sia nuovi, interpretarli criticamente e interagire con essi in modo efficace e costruttivo	Disponibilità a superare i pregiudizi e a raggiungere compromessi ove necessario e a garantire giustizia ed equità sociali
Dichiarazione universale dei diritti umani, principi e valori fondamentali della Costituzione della Repubblica Italiana elementi essenziali della forma di Stato e di Governo.	Comprendere il ruolo e le funzioni dei media nelle società democratiche.	
Principali caratteristiche dei "sistemi sostenibili", con particolare attenzione ai cambiamenti climatici e demografici a livello globale e alle relative cause. Concetto di rischio e di pericolo.	Riconoscere le fonti energetiche e saper promuovere un atteggiamento critico e razionale nel loro utilizzo.	
	Classificare i rifiuti sviluppandone l'attività di riciclaggio.	
	Riconoscere la necessità di uno sviluppo equo e sostenibile, rispettoso dell'ecosistema, nonché di un utilizzo consapevole delle risorse ambientali e saper adottare comportamenti responsabili in campo ambientale.	
	Promuovere il rispetto verso gli altri, l'ambiente e la natura e saper riconoscere gli effetti del degrado e dell'incuria.	
	Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo.	



Competenza n. 7**Competenza imprenditoriale**

La competenza imprenditoriale si riferisce alla capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri. Si fonda sulla creatività, sul pensiero critico e sulla risoluzione di problemi, sull'iniziativa e sulla perseveranza, nonché sulla capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progetti che hanno un valore culturale, sociale o finanziario.

Conoscenze	Abilità	Atteggiamenti
Consapevolezza che esistono opportunità e contesti diversi nei quali è possibile trasformare le idee in azioni nell'ambito di attività personali, sociali e professionali; Approcci di programmazione e gestione dei progetti, in relazione sia ai processi sia alle risorse; Opportunità e le sfide sociali ed economiche cui vanno incontro i datori di lavoro, le organizzazioni o la società; Principi etici e sfide dello sviluppo sostenibile; Consapevolezza delle proprie forze e debolezze.	Creatività, immaginazione, pensiero strategico e risoluzione dei problemi; Riflettere criticamente e costruttivamente in un contesto di innovazione e di processi creativi in evoluzione; Lavorare sia individualmente sia in modalità collaborativa in gruppo; Mobilizzare risorse (umane e materiali) e mantenere il ritmo dell'attività; Assumere decisioni finanziarie relative a costi e valori; Comunicare e negoziare efficacemente con gli altri; Saper gestire l'incertezza, l'ambiguità e il rischio in quanto fattori rientranti nell'assunzione di decisioni informate	Spirito d'iniziativa e autoconsapevolezza, proattività, lungimiranza, coraggio e perseveranza nel raggiungimento degli obiettivi; Desiderio di motivare gli altri e di valorizzare le loro idee; Provare empatia; Prendersi cura delle persone e del mondo; Saper accettare la responsabilità applicando approcci etici in ogni momento.

Competenza n. 8**Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali**

Comprensione e rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali. Presuppone l'impegno di capire, sviluppare ed esprimere le proprie idee e il senso della propria funzione o del proprio ruolo nella società in una serie di modi e contesti.

Conoscenze	Abilità	Atteggiamenti
Conoscenza delle culture e delle espressioni locali, nazionali, regionali, europee e mondiali, comprese le loro lingue, il loro patrimonio espressivo e le loro tradizioni, e dei prodotti culturali, oltre alla comprensione di come tali espressioni possono influenzarsi a vicenda e avere effetti sulle idee dei singoli individui. Comprensione dei diversi modi della comunicazione di idee tra l'autore, il partecipante e il pubblico nei testi scritti, stampati e digitali, nel teatro, nel cinema, nella danza, nei giochi, nell'arte e nel design, nella musica, nei riti, nell'architettura oltre che nelle forme ibride. Presuppone la consapevolezza dell'identità personale e del patrimonio culturale all'interno di un mondo caratterizzato da diversità culturale e la comprensione del fatto che le arti e le altre forme culturali possono essere strumenti per interpretare e plasmare il mondo.	Capacità di esprimere e interpretare idee figurative e astratte, esperienze ed emozioni con empatia, e la capacità di farlo in diverse arti e in altre forme culturali, riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale mediante le arti e altre forme culturali e impegnarsi in processi creativi, sia individualmente sia collettivamente.	Aperto e rispettoso nei confronti delle diverse manifestazioni dell'espressione culturale, unitamente a un approccio etico e responsabile alla titolarità intellettuale e culturale, curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità e disponibilità a partecipare a esperienze culturali



Piano delle attività					
Fase	Descrizione attività	Durata in ore	Risultati attesi	Valutazioni	Insegnamenti
Presentazione attività	Come emerge dal diagramma di Gantt, l'attività didattica per competenza (uda) sarà scandita da cinque fasi caratterizzata da un monte ore per ciascuna di essa. I contenuti trattati dai docenti saranno considerati come strumento, e non più come fine, per il raggiungimento delle competenze in oggetto.	70	La capacità degli alunni di affrontare una consegna di un compito di realtà aperto a soluzioni multiple che implicano transfert di conoscenze ed abilità interdisciplinari e l'utilizzo di processi cognitivi di buon livello che possano generare un prodotto finale che documenti le competenze dell'allievo.	Ci saranno due tipi di valutazione: 1. di processo, fatta dai docenti i cui insegnamenti fanno parte degli assi culturali abbinati alle competenze da acquisire 2. del prodotto che sarà unica e si svolgerà a fine maggio.	• Italiano • Storia • Inglese • Seconda lingua • Matematica • Scienza e cultura dell'alimentazione • Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva • Enogastronomia • Scienze motorie • IRC
Lezioni	Divisione della classe in gruppi di lavoro e assegnazione di attività sulla base di ciò che è emerso dall'incontro iniziale. Trasmissione delle conoscenze mediante attività di lezione frontale supportata da ricerca sul web di esempi relativi agli aspetti linguistico/formali inerenti il percorso. Esposizione orale e/o realizzazione scritta riguardante l'evento	5	Miglioramento degli apprendimenti e del clima (maggiore fiducia reciproca e cultura dell'errore). Sviluppo del pensiero critico e di un atteggiamento razionale	1. Valutazione di processo 2. Valutazione del prodotto	ITALIANO
Lezioni	Promozione di modelli sostenibili di produzione e di consumo. Lettura, analisi e commento dell'Obiettivo 12 dell'Agenda 2030. Una scelta ecologica, antispreco e produttiva per il proprio ristorante (es. una doggy bag personalizzata contro lo spreco alimentare)	3	Sviluppo del pensiero critico e di un atteggiamento razionale	1. Valutazione di processo 2. Valutazione del prodotto	STORIA
Lezioni	Riflessione sul termine e concetto di sostenibilità attraverso l'uso di una terminologia specifica in lingua che porti gli alunni	5	Miglioramento degli apprendimenti e del clima (maggiore fiducia reciproca e cultura dell'errore); sviluppo del	1. Valutazione di processo 2. Valutazione del prodotto	INGLESE

	alla consapevolezza della possibilità di partecipare alla creazione di attività nel mondo del lavoro vicine a quello che ha ideato un grande chef come Massimo Bottura		pensiero critico e di un atteggiamento razionale; acquisizione di un linguaggio tecnicamente corretto.		
Lezioni	Divisione della classe in gruppi di lavoro e assegnazione di attività riguardanti il concetto di sostenibilità, i prodotti bio e a km 0, la nuova moda dei restaurants potagers, dall'orto al piatto, prodotti della tradizione e antispreco	5	Miglioramento degli apprendimenti e del clima (maggiore fiducia reciproca e cultura dell'errore); sviluppo del pensiero critico e di un atteggiamento razionale; acquisizione di un linguaggio tecnicamente corretto.	1. Valutazione di processo 2. Valutazione del prodotto	FRANCESE
Lezione	Analisi delle spese di gestione di un'attività ricettiva per un massimo guadagno	5	Saper determinare il massimo guadagno Ottimizzazione del problema	1. Feedback interesse dimostrato 2. Osservazione sistematica durante lo svolgimento delle attività proposte	MATEMATICA
Lezione	Lettura ragionata degli obiettivi di sviluppo sostenibile e dei sottobiettivi Partecipazione al convegno su Cooperazione, cambiamenti climatici e migrazioni 19 ottobre	8	Sensibilizzazione e ricerca di strategie per migliorare la propria vita sulla terra riducendone l'impatto; migliorare la capacità di comunicare in un gruppo di lavoro; capacità di esporre le proprie idee; capacità di ideazione ed espressione usando il linguaggio specifico	1. Valutazione di processo e di prodotto	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Lezione	La strategia dei prezzi e pricing nelle imprese turistiche: obiettivi e metodi per la determinazione del prezzo	10	Elaborare prodotti turistici anche a carattere tematico, e il relativo prezzo con riferimento al territorio e alle sue caratteristiche	1. Verifiche in itinere con presentazione in PPT.	DIRITTO E TECN. AMM.
Lezione	I prodotti del territorio; i marchi; elaborazione di un menù a la carte, tendendo conto delle derrate alimentari e dei prezzi di vendita	12	Miglioramento delle capacità imprenditoriali, con particolare attenzione alla gestione delle risorse economiche e di approvvigionamento	Valutazione di processo e di prodotto	ENOGASTRONOMIA

Lezione	Approcci di programmazione e gestione dei progetti, in relazione sia ai processi sia alle risorse; Promozione di principi etici e sfide dello sviluppo sostenibile (mise en table).	7	Riflettere criticamente e costruttivamente in un contesto di innovazione e di processi creativi in evoluzione	Valutazione di processo e di prodotto	SALA E VENDITA
Lezione	L'educazione alla salute e il benessere psicofisico della persona attraverso un protagonismo sportivo diretto e indiretto. Dalla valorizzazione e la tutela del patrimonio ambientale e culturale locale attraverso la disciplina del trekking, alla partecipazione di eventi di solidarietà e di volontariato in ambito sportivo	5	Valorizzazione del patrimonio ambientale e culturale locale	1. Valutazione di processo 2. Valutazione del prodotto	SCIENZE MOTORIE
Lezione	La sostenibilità nella Chiesa e confronto con la sostenibilità trattata dalle altre religioni	5	Comprensione e analisi delle varie proposte religiose inerenti la sostenibilità	1. Valutazione di processo 2. Valutazione del prodotto	IRC

UNITA' DI APPRENDIMENTO di EDUCAZIONE CIVICA		
Denominazione	Nazionalità e Costituzione	
Compito significativo e prodotti	PRODOTTO MULTIMEDIALE	
NUCLEI CONCETTUALI DI ED. CIVICA	TEMATICHE analizzate	
1. COSTITUZIONE , diritto (nazionale e internazionale). Legalità e solidarietà	Lo Stato e gli organi costituzionali. L'Unione Europea: storia, organi e funzioni. La NATO e l'ONU	
2. SVILUPPO SOSTENIBILE , educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio (Agenda 2030)	Agenda 2030: obiettivo 16 - pace, giustizia ed istituzioni solide.	
3. Cittadinanza digitale	I nuovi diritti on line	
Evidenze osservabili	COMUNICAZIONE – COLLABORAZIONE - PARTECIPAZIONE	
TRAGUARDI TRAVERSALI di cui all'allegato C legge 92/19	LIVELLI di COMPETENZA*	
1. 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.	Avanzato (9//10)	In forma chiara ed esaustiva, con lessico adeguato l'alunno è capace di...
	Intermedio (7/8)	In forma alquanto chiara l'alunno è capace di
	BASE (6)	In modo essenziale l'alunno è capace di
	insufficiente (4/5)	L'alunno è incapace di..
2. Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali	Avanzato (9//10)	In forma chiara ed esaustiva, con lessico adeguato l'alunno è capace di...
	Intermedio (7/8)	In forma alquanto chiara l'alunno è capace di
	BASE (6)	In modo essenziale l'alunno è capace di
	insufficiente (4/5)	L'alunno è incapace di..
3. Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro	Avanzato (9//10)	In forma chiara ed esaustiva, con lessico adeguato l'alunno è capace di...
	Intermedio (7/8)	In forma alquanto chiara l'alunno è capace di ...
	BASE (6)	In modo essenziale l'alunno è capace di
	insufficiente (4/5)	L'alunno è incapace di..
4. Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali	Avanzato (9//10)	In forma chiara ed esaustiva, con lessico adeguato l'alunno è capace di...
	Intermedio (7/8)	In forma alquanto chiara l'alunno è capace di
	BASE (6)	In modo essenziale l'alunno è capace di
	insufficiente (4/5)	L'alunno è incapace di..
5. Partecipare al dibattito culturale	Avanzato (9//10)	In forma chiara ed esaustiva, con lessico adeguato l'alunno è capace di...
	Intermedio (7/8)	In forma alquanto chiara l'alunno è capace di
	BASE (6)	In modo essenziale l'alunno è capace di
	insufficiente (4/5)	L'alunno è incapace di..
6. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate	Avanzato (9//10)	In forma chiara ed esaustiva, con lessico adeguato l'alunno è capace di...
	Intermedio (7/8)	In forma alquanto chiara l'alunno è capace di ...
	BASE (6)	In modo essenziale l'alunno è capace di
	insufficiente (4/5)	L'alunno è incapace di..
7. Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società	Avanzato (9//10)	In forma chiara ed esaustiva, con lessico adeguato l'alunno è capace di...

contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.	Intermedio (7/8)	In forma alquanto chiara l'alunno è capace di ...
	BASE (6)	In modo essenziale l'alunno è capace di
	insufficiente (4/5)	L'alunno è incapace di..
8. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità	Avanzato (9//10)	In forma chiara ed esaustiva, con lessico adeguato l'alunno è capace di...
	Intermedio (7/8)	In forma alquanto chiara l'alunno è capace di
	BASE (6)	In modo essenziale l'alunno è capace di
9. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile	insufficiente (4/5)	L'alunno è incapace di..
	Avanzato (9//10)	In forma chiara ed esaustiva, con lessico adeguato l'alunno è capace di...
	Intermedio (7/8)	In forma alquanto chiara l'alunno è capace di ...
	BASE (6)	In modo essenziale l'alunno è capace di
10. Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie	insufficiente (4/5)	L'alunno è incapace di..
	Avanzato (9//10)	In forma chiara ed esaustiva, con lessico adeguato l'alunno è capace di...
	Intermedio (7/8)	In forma alquanto chiara l'alunno è capace di ...
	BASE (6)	In modo essenziale l'alunno è capace di
11. Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica	insufficiente (4/5)	L'alunno non è capace di...
	Avanzato (9//10)	In forma chiara ed esaustiva, con lessico adeguato l'alunno è capace di...
	Intermedio (7/8)	In forma alquanto chiara l'alunno è capace di
	BASE (6)	In modo essenziale l'alunno è capace di
12. Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	insufficiente (4/5)	L'alunno è incapace di..
	Avanzato (9//10)	In forma chiara ed esaustiva, con lessico adeguato l'alunno è capace di...
	Intermedio (7/8)	In forma alquanto chiara l'alunno è capace di
	BASE (6)	In modo essenziale l'alunno è capace di
13. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese	insufficiente (4/5)	L'alunno è incapace di..
	Avanzato (9//10)	In forma chiara ed esaustiva, con lessico adeguato l'alunno è capace di...
	Intermedio (7/8)	In forma alquanto chiara l'alunno è capace di
	BASE (6)	In modo essenziale l'alunno è capace di
14. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni	insufficiente (4/5)	L'alunno è incapace di..
	Avanzato 9//10)	In forma chiara ed esaustiva, con lessico adeguato l'alunno è capace di...
	Intermedio (7/8)	In forma alquanto chiara l'alunno è capace di
	BASE (6)	In modo essenziale l'alunno è capace di
LEGENDA		
NUCLEO I	TRAGUARDI DI COMPETENZA 1-2	
NUCLEO II	TRAGUARDI DI COMPETENZA 12-13	
NUCLEO III	TRAGUARDI DI COMPETENZA 11	
Utenti destinatari	ALUNNI CLASSI QUINTE	



Prerequisiti		Conoscenza e competenza di cittadinanza. Competenze linguistiche, relazionali, metodologiche e digitali precedentemente acquisite.		
Fase di applicazione		1) presentazione dell’attività e dei prodotti attesi 2) attribuzione e divisione dei compiti 3) attività declinate per ogni disciplina coinvolta 4) realizzazione del prodotto 5) presentazione e condivisione del prodotto alla classe 6) verifica e valutazione autentica		
Tempi		INTERO ANNO SCOLASTICO ARTICOLATO IN TRIMESTRI E PENTAMESTRE , per un totale di 33 ore		
Esperienze attivate		Comprensione dell’obiettivo del lavoro, utilizzo e ottimizzazione delle risorse personali e di gruppo, elaborazione del prodotto, riflessione sulle fasi del lavoro, esposizione e condivisione dell’attività svolta .		
Metodologia		● Lezione frontale ● Lezione partecipata – discussione guidata ● Lettura guidata di documento, articolo di giornale, video ● Analisi guidata delle fonti ● Brainstorming ● Flepped classroom ● Elaborazioni di schemi e mappe ● Problem solving ● Lavoro di gruppo - Cooperative learning ● Role playing ● Peer Education ● Correzione collettiva elaborati		
Risorse umane interne		Materie		Ore
		✓ Italiano	2	
		✓ Storia	7	
		✓ Diritto e tecniche amministrative	9	
		✓ Laboratorio di ricevimento/Sc. Alimenti	3	
		✓ Matematica	4	
		✓ Religione	4	
		✓ Scienze motorie	4	
CON TEN UTI	Italiano	Lecture di brani e visione di film di donne italiane (ed. Paola Cortellesi: “C’è ancora domani) • Letture e analisi di poesie di D’Annunzio” La pioggia nel pineto” o lettura di monologhi, testi teatrali e musicali che affrontano il tema della discriminazione e della violenza di genere . • Esempio di canzone “La cattiva educazione” di Vinicio Capossela (Trimestre)		
	Storia	Agenda 2030, obiettivo 5 - raggiungere l'uguaglianza di genere ed emancipare tutte le donne e le ragazze. Ricerca di storia e racconti sulla mancata emancipazione oggi (Trimestre) . La società di massa - L'Italia repubblicana e le sue regole - Art. 11 della Costituzione e la denuncia della guerra. La Nato e l’Onu. (Pentamestre)		
	Diritto e tecniche	Diritti e tutela delle donne: le leggi italiane che hanno fatto la storia (Trimestre) Funzioni e funzionamento degli organi costituzionali- Elezioni del PDR – Contrasto alla corruzione: Associazione Libera. – Nuovi diritti online: Privacy e sicurezza dati personali (Pentamestre)		
	Scienza e cultura dell'alimentazione	I pilastri dello sviluppo sostenibile ;parità di genere ;la cooperazione internazionale (Trimestre) (Agenda 2030 – obiettivi di sviluppo sostenibile: l’uomo e l’ecosistema. Obiettivi 13-14-16 (Pentamestre)		
	Matematica	Disagio giovanile e sicurezza in rete: grafici e tabelle.		

	Religione	Lettura di brani religiosi (canti, preghiere e salmi) sulla figura della donna (Trimestre)
	Ed. fisica	Le radici cristiane dell'Europa (san Benedetto).I compiti delle Nazioni Unite. (Pentamestre)
Ed. fisica		Gli organi che amministrano lo sport. La costituzione e lo sport. L'impresa del Barone "Pierre de Coubertin" (Pentamestre) .
Strumenti		Laboratorio informatica, Internet, software per la gestione dei testi e presentazioni Testi di consultazione e libri Giornali, notiziari LIM
Verifica e Valutazione autentica		Prove tradizionali (Prove strutturate, semistrustrate) Osservazioni sistematiche del comportamento In particolare, la Rubrica di valutazione delle attività di Educazione Civica si basa su: ✓ CONOSCENZE ✓ ABILITA' ✓ ATTEGGIAMENTI/COMPORTAMENTI <u>Il voto finale di ed. civica</u> sarà dedotto dalla media delle discipline coinvolte, tenuto conto dei livelli di competenza dei traguardi sopra riportate

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Per "consegna" si intende *il documento che l'équipe dei docenti/formatori presenta agli studenti, sulla base del quale essi si attivano realizzando il prodotto nei tempi e nei modi definiti, tenendo presente anche i criteri di valutazione.*

- 1^ nota:** il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.
- 2^ nota:** l'Uda prevede dei compiti/problema che per certi versi sono "oltre misura" ovvero richiedono agli studenti competenze e loro articolazioni (conoscenze, abilità, capacità) che ancora non possiedono, ma che possono acquisire autonomamente. Ciò in forza della potenzialità del metodo laboratoriale che porta alla scoperta ed alla conquista personale del sapere.
- 3^ nota:** l'Uda mette in moto processi di apprendimento che non debbono solo rifluire nel "prodotto", ma fornire spunti ed agganci per una ripresa dei contenuti attraverso la riflessione, l'esposizione, il consolidamento di quanto appreso.

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo Uda: Nazionalità e Costituzione

Tutti i docenti delle discipline coinvolte guideranno gli alunni nello svolgimento del prodotto finale, organizzandoli in gruppi di lavoro ed assegnando a ciascun gruppo una tematica da approfondire. Gli studenti reperiranno le informazioni necessarie alla creazione del prodotto sui libri di testo, sui siti internet e nell'ambiente circostante. Successivamente, ciascun gruppo di lavoro realizzerà il prodotto, utilizzando il materiale reperito. Tale lavoro ha lo scopo di indirizzare gli studenti verso una comprensione ragionata dei concetti di "Nazionalità e Costituzione"

Tempi intero anno scolastico, scandito in trimestre e pentamestre per un totale di 33 ore

Criteri di valutazione: come da griglia di valutazione di ed. civica

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: **Nazionalità e Costituzione**

Coordinatore: **docente di diritto e coordinatore di classe**

Collaboratori : **docenti coinvolti a livello disciplinare**



PIANO DI LAVORO UDA
SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi/Titolo	Che cosa fanno gli studenti	Che cosa fa il docente/docenti	Attività e prodotti	Tempi	Evidenze per la valutazione	Strumenti per la verifica/valutazione
1 Lo Stato e gli organi costituzionali. L'Unione Europea: storia, organi e funzioni. La NATO e l'ONU	Lavoro individuale per ricercare informazioni confronto a coppie o piccoli gruppi.	Presentazione obiettivi e contenuti del percorso con le motivazioni della scelta. Organizzazione del lavoro con assegnazione dei compiti, definizione dei tempi, suddivisione in gruppi/in coppie.	Società e complessità nel '900; Agenda 2030, obiettivo 5 - raggiungere l'uguaglianza di genere	Trimestre	Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi	Attenzione e partecipazione
2 Agenda 2030: obiettivo 16 - pace, giustizia ed istituzioni solide.	Raccolta di materiale da parte dei gruppi di lavoro; selezione e catalogazione del materiale; rielaborazione delle informazioni e delle conoscenze	Monitoraggio del percorso attivato dagli studenti e definizione dei prodotti attesi Ridefinizione dei gruppi e divisione dei compiti. Annotazioni giornaliera	Funzioni e funzionamento degli organi costituzionali- Elezioni del PDR – Contrasto alla corruzione: Associazione Libera .- Nuovi diritti online: Privacy e sicurezza dati personali	Pentamestre	Comprensione di ruoli e compiti	Interesse e curiosità
3 Ed. alla cittadinanza digitale	Realizzazione del prodotto finale (presentazioni, filmati, locandine, brochure, blog post, articoli giornalistici).	Presentazione del prodotto finale	Nuovi diritti online: Privacy e sicurezza dati personali	Pentamestre e	Rispetto dei tempi, cooperazione, superamento delle difficoltà	Autonomia e responsabilità Chiarezza ed efficacia nel trasferire le conoscenze acquisite

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE
dello studente

RELAZIONE INDIVIDUALE

Descrivi il percorso generale dell'attività
 Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu
 Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte
 Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento
 Cosa devi ancora imparare
 Come valuti il lavoro da te svolto



RUBRICA DI AUTOVALUTAZIONE del percorso - per lo studente

ECCELLENTE (9/10)	Ho compreso con chiarezza il compito richiesto		
	Ho impostato il lavoro in modo preciso e razionale		
	Ho potuto valorizzare pienamente le mie conoscenze		
	Ho svolto il compito in modo pienamente autonomo		
	Ho completato il compito introducendo ulteriori elementi rispetto a quelli minimi		
	Ho collaborato intensamente con i compagni		
	Ho raggiunto buoni risultati		
ADEGUATO (6/7/8)	Ho compreso il compito richiesto		
	Ho impostato il lavoro senza difficoltà		
	Ho utilizzato le mie conoscenze		
	Ho svolto il compito in modo autonomo		
	Ho potuto collaborare positivamente con i compagni		
	Ho completato il compito		
	I risultati sono positivi		
PARZIALE (3/5)	Ho fatto fatica a comprendere il compito		
	Mi sono trovato in difficoltà nell'organizzare il lavoro		
	Ho utilizzato un contenuto di conoscenza scarso		
	Ho chiesto molte volte spiegazioni ed aiuti		
	Ho contribuito poco al lavoro di gruppo con i compagni		
	Ho completato solo parzialmente il compito		
	Ho raggiunto parzialmente i risultati previsti		
Segna l'indicazione che meglio indica la tua preparazione	ECCELLENTE	ADEGUATO	PARZIALE

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO

TITOLO UDA:	ALUNNO:
COMPITO DI REALTA'	CLASSE:

EVIDENZE/ CRITERI	DESCRITTORI	LIVELLO
Ricerca e seleziona le informazioni	L'alunno ricerca dati e informazioni con accuratezza e perizia , organizzando il lavoro in piena autonomia, originalità e creatività .	A
	L'alunno ricerca dati e informazioni pertinenti, organizzando il lavoro in modo appropriato e corretto .	B
	L'alunno ricerca dati e informazioni essenziali, organizzando il lavoro in modo accettabile .	C
	L'alunno ricerca dati e informazioni in modo frettoloso e superficiale e/o solo se sollecitato .	D
Interpreta e analizza situazioni-problema	L'alunno evidenzia profonda comprensione e interpretazione del compito/ situazione-problema. Il livello di analisi è OTTIMO e originale .	A
	L'alunno evidenzia adeguata comprensione e interpretazione del compito/ situazione-problema. Il livello di analisi è appropriato e corretto .	B
	L'alunno evidenzia sufficiente comprensione e interpretazione del compito/ situazione-problema. Il livello di analisi è SUFFICIENTE .	C
	L'alunno evidenzia semplice comprensione ed interpretazione del compito/ situazione-problema. Il livello di analisi è parziale e raggiungibile solo se guidato .	D
Rispetto dei tempi, organizzazione	L'allievo ha utilizzato in modo efficace e produttivo il tempo a disposizione, dimostrando un' OTTIMA capacità di organizzazione del lavoro.	A
	L'allievo ha utilizzato in modo appropriato e corretto il tempo a disposizione, dimostrando una buona capacità di organizzazione del lavoro.	B
	L'allievo ha utilizzato in modo consono il tempo a disposizione, dimostrando una adeguata capacità organizzativa.	C
	L'allievo ha utilizzato in modo dispersivo il tempo a disposizione dimostrando una carente organizzazione del lavoro.	D
Riflettere E comunicare le attività svolte	L'alunno riflette sulle attività svolte con ottimo senso critico. È in grado in MANIERA autonomo di ripercorrere l'intero processo di lavoro. Dispone di un repertorio lessicale vasto , comunicando in modo esperto e originale .	A
	L'alunno riflette sulle attività svolte con senso critico appropriato . È in grado in modo autonomo di ripercorrere l'intero processo di lavoro. Dispone di un repertorio lessicale adatto al contesto, comunicando in modo corretto .	B
	L'alunno riflette sulle attività svolte con senso critico adeguato . Se sollecitato , è in grado di ripercorrere l'intero processo di lavoro. Dispone di un repertorio lessicale familiare e comunica in modo comprensibile .	C
	L'alunno riflette sulle attività svolte in modo limitato . È in grado di ripercorrere l'intero processo di lavoro, solo se guidato . Dispone di un repertorio lessicale di base , comunicando in modo elementare .	D

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

TITOLO UDA:	ALUNNO:
COMPITO DI REALTA'	CLASSE:

EVIDENZE/CRITERI	DESCRITTORI	LIVELLO
Rispondenza alla consegna, completezza	Il prodotto è pienamente rispondente ai parametri richiesti dalla consegna, è ricco di informazioni e contiene tutte le parti collegate tra loro in modo strutturato e coerente .	A
	Il prodotto è rispondente alle indicazioni della consegna e contiene informazioni appropriate e corrette . Le parti sono complete e collegate tra loro in modo più che soddisfacente .	B
	Il prodotto è rispondente alle indicazioni della consegna, ma contiene informazioni di base . Le parti sono sufficientemente complete e collegate tra loro.	C
	Il prodotto evidenzia lacune e risponde parzialmente alle indicazioni della consegna. Carenze nella completezza e coesione tra le parti.	D
Correttezza e originalità	Il prodotto è correttamente eseguito . Le scelte adottate rivelano un ottimo grado di originalità e creatività.	A
	Il prodotto è correttamente eseguito . Le scelte adottate mostrano un buon grado di originalità.	B
	Il prodotto è correttamente eseguito . Le scelte adottate sono sufficientemente originali.	C
	Il prodotto evidenzia carenze in merito alla correttezza di esecuzione.	D
Utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	L'alunno utilizza strumenti e tecnologie in modo esperto e originale .	A
	L'alunno utilizza strumenti e tecnologie in modo appropriato e corretto .	B
	L'alunno utilizza strumenti e tecnologie in modo accettabile .	C
	L'alunno utilizza strumenti e tecnologie in modo frettoloso e impreciso .	D
Linguaggio tecnico specifico, illustrazione e comunicazione	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione, l'alunno utilizza un linguaggio tecnico specifico avanzato . La comunicazione è eccellente .	A
	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione, l'alunno utilizza un linguaggio tecnico specifico corretto . La comunicazione è buona .	B
	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione, l'alunno utilizza un linguaggio tecnico specifico semplice ma adeguato . La comunicazione è sufficiente .	C
	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione, l'alunno utilizza un linguaggio tecnico specifico non sempre adeguato e preciso e nella comunicazione necessita del supporto del Docente, si esprime a fatica e non riesce ad esporre se non in modo molto superficiale .	D

A=LIVELLOAVANZATO	PUNTEGGIO
B=LIVELLOINTERMEDIO	PUNTEGGIO
C=LIVELLOBASE	PUNTEGGIO
D=LIVELLO INIZIALE	PUNTEGGIO



TABELLA PCTO E ALTRE ATTIVITA'

STAGE

	Cognome e nome	Azienda	Periodo
1		Antico Nasti, Nocera Inferiore	Dal 18/05/2024 al 26/05/2024
2		Osteria "Vino rosso", Nocera Superiore	Dal 18/05/2024 al 26/05/2024
3		"Mangiamoci su" -Ristobar, Sarno	Dal 18/05/2024 al 26/05/2024
4		Masseria Ruggiero, Nocera Inferiore	Dal 18/05/2024 al 26/05/2024
5		Antico Nasti, Nocera Inferiore	Dal 18/05/2024 al 26/05/2024
6		Pasticceria De Santis, Castel San Giorgio	Dal 18/05/2024 al 26/05/2024
7		Pasticceria Aurora, San Valentino Torio	Dal 18/05/2024 al 26/05/2024
8		Hotel San Giorgio, Castel San Giorgio	Dal 18/05/2024 al 26/05/2024
9		Hotel club Sabbiadoro; Battipaglia	Dal 18/05/2024 al 26/05/2024
10		Pasticceria Aurora, San Valentino Torio	Dal 18/05/2024 al 26/05/2024
11		Osteria "Vino rosso", Nocera Superiore	Dal 18/05/2024 al 26/05/2024
12		Migliaro Bistrot, Nocera Inferiore	Dal 18/05/2024 al 26/05/2024
13		Hotel San Giorgio, Castel San Giorgio	Dal 18/05/2024 al 26/05/2024
14		Massimo Pizza, Sarno	Dal 18/05/2024 al 26/05/2024
15		Baraonda, Nocera Inferiore	Dal 18/05/2024 al 26/05/2024
16		Pizzeria "O' Saracin", Nocera Inferiore	Dal 18/05/2024 al 26/05/2024
17		Migliaro Bistrot, Nocera Inferiore	Dal 18/05/2024 al 26/05/2024



ALTERNANZA SCUOLA

Progetti/Iniziative	Alunni partecipanti
21/12/2023 Partecipazione alla serata Open Day. "The Real Chrismass at school" presso i locali della sede centrale.	INTERA CLASSE ad eccezione di Marianelli, Pinto; Rossi e Siena (tot. ore: 5)
18/01/2024 Partecipazione Open day presso i locali dell' I.I.S. "D. Rea" sede centrale di Nocera Inferiore	Attanasio, Fezza, Coppola, Faiella, Grosseto, Napoletano, Pinto (tot. ore: 5)

ORIENTAMENTO

EVENTO	SINTESI	PERIODO	SEDE	ORE
CASABIO SENEGAL	Formazione alla sostenibilità vivendol'agenda 2030 come risposta ai cambiamenti climatici e alle migrazioni	19 Ottobre	AULA MAGNA	2,30 ORE
SALUTE E SICUREZZA	Formazione in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro	31 Ottobre	Laboratorio (sede succursale)	4 ORE
SO-STARE NELLA VIOLENZA	Sensibilizzazione al fenomeno delle violenze di genere organizzato dal Comune di Nocera	20 Novembre	AULA MAGNA	1,30 ORE
ESSENIA	Openday organizzato da Essenia, ente proposto alla formazione giovanile e all'orientamento al lavoro. L'ente ha presentato delle borse Erasmus+ post diploma caratterizzate da un'esperienza di tirocinio all'estero finalizzata all'inserimento nel mondo del lavoro con competenze specifiche arricchite dal conseguimento di soft skills necessarie alla formazione in toto	18 Gennaio	AULA MAGNA	2 ORE
SALUTE E VITA CSV -SODALIS	Presentazione fumetto "Nero Acciaio" promosso dall'associazione "Salute e vita" CSV - Sodalìs	18 Gennaio	AULA MAGNA	3 ORE



IL FIGLIO DI SAUL	Discussione guidata sui temi emersi dalla visione del film "Il figlio di Saul" di Laszlò Nemes	29 Gennaio	AULA MAGNA	3 ORE
CONVEGNO SUI DISTURBI DELL'ALIMENTAZIONE	Partecipazione al convegno "I disturbi dell'alimentazione" organizzato dall'associazione medica M.L. Bianchini	8 Febbraio	AULA MAGNA	2 ORE
STRANIZZA D'AMURI	Discussione guidata sui temi emersi dalla visione del film "Stranizza d'amuri" di Beppe Fiorello	19 Febbraio	CINEMA SALA ROMA	3 ORE
CORSO DI FORMAZIONE DELL'ARTE BIANCA E DELLA PIZZA	Rotary club locale in collaborazione con l'Accademia Nazionale Pizza DOC hanno organizzato un corso di formazione sull'arte bianca e pizza	26-27-28 Febbraio	LABORATORI DI CUCINA	12 ORE
SPORTELLLO MILITARE	Professione Militare è un ente, senza scopo di lucro, che rappresenta il punto di incontro tra il mondo civile e quello militare delle Forze Armate e di Polizia, e del servizio civile	4 Marzo 2024	AULA MAGNA	2 ORE
INCIBUM	L'Scuola di alta formazione al fine di presentare tutti i corsi post-diploma che riguardano cucina – panetteria-pasticceria evento è stato	8 Marzo 2024	AULA MAGNA	2 ORE
CIVES	Progetto cives formazione del cittadino	19 Marzo 2024	AULA MAGNA	2 ORE
UNISA	L'incontro è stato finalizzato a favorire la conoscenza della realtà universitaria e a offrire agli studenti strumenti utili per una scelta consapevole del futuro percorso di studio.	Maggio 2024	CAMPUS	6 ORE
ALMA	Scuola di Alta Formazione Gastronomica e ristorativa di livello internazionale, al fine di presentare i corsi professionalizzanti di cucina, pasticceria, pizzeria e sala	2 Maggio	AULA MAGNA	2 ORE
CERTFORM	Opportunità di formazione post-diploma offerte dal sistema pubblico: IFTS, ITS, Programma GOL, ecc, illustrando loro le modalità di accesso, durata, qualifiche rilasciate, interazioni con i percorsi universitari, link per la ricerca di informazioni ed opportunità.	20 Maggio	AULA MAGNA	2 ORE

Titolo Unità: “Ristorazione e futuro: trasformare la crisi in un’opportunità, green e Made in Italy”

Disciplina	Conoscenze	Abilità	Competenze	N° ore
<i>Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita e Settore Cucina</i>	Lab. Settore Cucina: Le caratteristiche della cucina regionale e nazionale. Le produzioni agroalimentari locali. Le certificazioni e la tutela degli alimenti di qualità. I piatti delle tradizioni locali. I prodotti agroalimentari “Made in Italy”. I prodotti agroalimentari tradizionali, i PAT della regione Campania. La cucina sostenibile. Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. Lab. Sala e vendita: conoscere le abitudini alimentari di ieri e di oggi. Riconoscere un servizio di sala di qualità.	Lab. Settore Cucina: Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e ai marchi di qualità posseduti. Utilizzare i prodotti agroalimentari del territorio per realizzare alcune ricette regionali. Il Made in Italy. Riconoscere i marchi di qualità, praticare una cucina sostenibile. Lab. Sala e vendita: orientarsi all’interno del mercato ristorativo nazionale. Sa comunicare con diverse tipologie di clientela.	Lab. Settore Cucina: Riconoscere le diverse forme di ristorazione e le più recenti tendenze della cucina italiana e internazionale, per poterla valorizzare al meglio. Conoscere i sistemi di certificazione dei prodotti agroalimentari di qualità. Il Made in Italy un brand da valorizzare. Controllare ed utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, chimico/fisico, nutrizionale e gastronomico. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche ed il corretto utilizzo e riutilizzo delle materie prime. Preferendo uno stile di cucina sostenibile. Lab. Sala e vendita: saper utilizzare tecniche di preparazioni moderne, valorizzare il territorio ed il Made in Italy con acquisti mirati in funzione alle proposte gastronomiche.	5+5
<i>Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva/Meccanica</i>	Conoscere le disposizioni relative alla certificazione di qualità, alla tracciabilità dei prodotti, ai prodotti tipici e a KM 0	Saper riconoscere i principali marchi di qualità dei prodotti italiani e del nostro territorio e individuare le norme sulla tracciabilità	Saper predisporre servizi 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	2
<i>Scienza e Cultura dell’Alimentazione</i>	Conoscere i criteri di qualità degli alimenti. Conoscere le risorse enogastronomiche del territorio. Conoscere il concetto di impronta ecologica.	Saper trovare la giusta connessione tra le produzioni eco-compatibili e la qualità degli alimenti. Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico.	Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile.	3



<i>Lingua Inglese e Francese</i>	Francese: Les lables et les produits de qualité Mozzarella l'or blanc de Campanie. Inglese: Italian style & cross cultural food	Francese: Conoscere i marchi di qualità e le sigle Saper identificare le garanzie che un marchio di qualità offre. Inglese: Leggere, comprendere e descrivere il movimento slow food, la sua nascita e le sue caratteristiche.	Francese: Riconoscere l'importanza strategica delle certificazioni DOP e DOC. Lettura articolo in rete: https://www.italie-decouverte.com/mozzarella-lor-blanc-de-campanie/. Inglese: Ricercare in rete notizie sul movimento.	3 + 3
<i>Italiano e Storia</i>	La storia di alcuni prodotti alimentari emblema del Made in Italy. Il cibo preferito da alcuni scrittori italiani del Novecento.	Interpretare e spiegare eventi della propria cultura utilizzando metodi e strumenti adeguati.	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali, locali e nazionali.	4
<i>Matematica</i>	Conoscere la funzione costo, la funzione ricavo e la funzione guadagno con applicazioni all'economia.	Saper studiare la funzione lineare e la funzione quadratica. Determinare il grafico della funzione costo, guadagno e ricavo.	Utilizzare le nozioni matematiche riguardo alle funzioni lineari e quadratiche in applicazioni reali.	2
<i>Sc Motorie e Sportive</i>	Conoscere i principali pericoli derivanti dalla pratica sportiva in ambiente naturali. Conoscere le principali norme di sicurezza nei vari ambienti a condizioni naturali.	Adeguare abbigliamento ed attrezzature alle diverse attività e alle condizioni meteo. Individuare ed elencare tutti gli elementi e le fasi organizzative necessarie per preparare un'uscita in ambiente naturale.	Acquisire ed interpretare informazioni per proteggere e agire in modo responsabile in contesti diversi.	2
<i>Religione</i>	Conoscere le varie forme di superstizione a tavola.	Comprendere il valore simbolico del cibo e delle tradizioni ad esso collegato.	Saper utilizzare nel modo giusto ed attento il cibo durante la preparazione e durante il servizio.	1
Ore totali				30

SCHEMA RIEPILOGATIVO PCTO

Alunni		Stage aziendale			Alternanza scuola		Orientamento														
		ore	azienda	periodo	Partecipazione e alla serata Open Day "The Real Christass at school" 21/12/2023	Partecipazione Open day 18/01/2024	Casabio Senegal	Salute e sicurezza	So-stare nella violenza	PCTO modulo classe 30 h	Essenia	Salute e vita Nero Acciaio	Il figlio di Saul	Stranizza d' amuri	Formazione arte bianca e	Sportello militare	Inclburn	Cives	Alma	Perform	Unisa
					ore	ore	ore	ore	ore	ore	ore	ore	ore	ore	ore	ore	ore	ore	ore	ore	ore
1	ATTANASIO SALVATORE	56	Antico Nasti, Nocera Inferiore	Dal 18/05/2024 al 26/05/2024	5	5	2,30	4	1,30	30	2	3	3	3	12	2	2	2			
2	CALDARESE DANILO	56	Osteria "Vino rosso", Nocera Superiore	Dal 18/05/2024 al 26/05/2024	5		2,30	4	1,30	30	2	3	3	3	12	2	2	2			
3	CELENTANO AURORA	56	"Mangia moci su" - Ristobar, Sarno	Dal 18/05/2024 al 26/05/2024	5		2,30	4	1,30	30	2	3	3	3	12	2	2	2			
4	CICALESE RAOUL GABRIEL	56	Masseria Ruggiero, Nocera Inferiore	Dal 18/05/2024 al 26/05/2024	5		2,30	4	1,30	30	2	3	3		12	2	2	2			
5	COPPOLA CHRISTIAN	56	Antico Nasti, Nocera Inferiore	Dal 18/05/2024 al 26/05/2024	5	5	2,30	4	1,30	30	2	3	3	3	12	2	2	2			
6	DE MAIO MARIANNA	56	Pasticceria De Santis, Castel San Giorgio	Dal 18/05/2024 al 26/05/2024	5		2,30	4	1,30	30	2	3	3	3	12	2	2	2			
7	DI MARTINO LUIGI	56	Pasticceria Aurora, San Valentino Torio	Dal 18/05/2024 al 26/05/2024	5		2,30	4	1,30	30	2	3	3	3	12	2	2	2			



8	FAIELLA VINCENZO	56	Hotel San Giorgio, Castel San Giorgio	Dal 18/05/2024 al 26/05/2024	5	5	2,30	4	1,30	30	2	3	3	3	12	2	2				
9	FEZZA TOMMASO	56	Hotel club Sabbia- doro; Battipag- lia	Dal 18/05/2024 al 26/05/2024	5	5	2,30	4	1,30	30	2	3	3	3	12	2	2	2			
10	GROSSETO BIAGIO	56	Pasticcer- ia Aurora, San Valentin- o Torio	Dal 18/05/2024 al 26/05/2024	5	5	2,30	4	1,30	30	2	3	3	3	12	2	2	2			
11	LAUDATO CARLO	56	Osteria "Vino rosso", Nocera Superior- e	Dal 18/05/2024 al 26/05/2024	5		2,30	4	1,30	30	2	3	3	3	12	2	2	2			
12	MARIANEL- LI CLAUDIO	56	Migliaro Bistrot, Nocera Inferiore	Dal 18/05/2024 al 26/05/2024			2,30	4	1,30	30	2	3	3	3	12	2	2	2			
13	NAPOLETA- NO FABRIZIO	56	Hotel San Giorgio, Castel San Giorgio	Dal 18/05/2024 al 26/05/2024	5	5	2,30	4	1,30	30	2	3	3		12	2	2	2			
14	NUNZIATA ALEKSEJ	56	Massimo Pizza, Sarno	Dal 18/05/2024 al 26/05/2024	5		2,30	4	1,30	30	2	3	3	3	12	2	2	2			
15	PINTO MARIA	56	Baraond- a, Nocera Inferiore	Dal 18/05/2024 al 26/05/2024		5	2,30		1,30	30	2	3	3	3	12		2				
16	ROSSI PIOFRAN- CESCO	56	Pizzeria "O' Saracin", Nocera Inferiore	Dal 18/05/2024 al 26/05/2024			2,30	4	1,30	30	2	3	3	3	12	2	2	2			
17	SIENA LUCA	56	Migliaro Bistrot, Nocera Inferiore	Dal 18/05/2024 al 26/05/2024			2,30	4	1,30	30	2	3	3	3	12	2	2	2			

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

TIPOLOGIA A: ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO

Commissione _____ Classe _____ Alunno _____

INDICATORI GENERALI (max 12 pt)	DESCRIPTORI	MISURATORI	PUNTEGGI	
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuali.	- Argomentazione organica e articolata - Argomentazione chiara e ordinata - Argomentazione schematica/essenziale - Argomentazione parzialmente coerente - Argomentazione inconsistente	- Eccellente/ottimo - Buono/discreto - Sufficiente - Mediocre - Scarso	4 3 2,5 2 1	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. Ricchezza e padronanza lessicale.	- Espressione appropriata e scorrevole - Espressione corretta - Espressione sostanzialmente corretta - Espressione imprecisa e/o scorretta - Espressione gravemente scorretta	- Eccellente/ottimo - Buono/discreto - Sufficiente - Mediocre - Scarso	4 3 2,5 2 1	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	- Conoscenze ampie e approfondite, rielaborazione originale e critica - Conoscenze adeguate e precise, rielaborazione personale - Conoscenze essenziali ma pertinenti, rielaborazione essenziale - Conoscenze incomplete e non sempre pertinenti, rielaborazione parziale/superficiale - Conoscenze scarse e/o non pertinenti, rielaborazione scarsa	- Eccellente/ottimo - Buono/discreto - Sufficiente - Mediocre - Scarso	4 3 2,5 2 1	
Elementi da valutare nello specifico (Max 8 punti)				
Rispetto dei vincoli posti nella consegna.	- Pienamente rispondente alla consegna - Rispetto completo della consegna - Rispondenza soddisfacente alla consegna - Parzialmente rispondente alla consegna - Rispondenza incompleta e/o inadeguata	- Eccellente/ottimo - Buono/discreto - Sufficiente - Mediocre - Scarso	3 2,5 2 1,5 1	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici. Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).	- Comprensione piena e analisi puntuale - Comprensione e analisi corretta - Comprensione e analisi essenziale - Comprensione e analisi parziale - Comprensione lacunosa e analisi errata	- Eccellente/ottimo - Buono/discreto - Sufficiente - Mediocre - Scarso	2 1,5 1 0,5 0	
Interpretazione corretta e articolata del testo	- Interpretazione corrette, congruenti e approfondite - Interpretazione adeguate e precise - Interpretazione essenziali ma pertinenti - Interpretazione incomplete e non sempre pertinenti - Interpretazione scarse e/o non pertinenti	- Eccellente/ottimo - Buono/discreto - Sufficiente - Mediocre - Scarso	3 2,5 2 1,5 1	
VALUTAZIONE COMPLESSIVA			/20	



TIPOLOGIA B: ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Commissione _____ Classe _____ Alunno _____

INDICATORI GENERALI (max 12 pt)	DESCRIPTORI	MISURATORI	PUNTEGGI	
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuali.	- Argomentazione organica e articolata - Argomentazione chiara e ordinata - Argomentazione schematica/essenziale - Argomentazione parzialmente coerente - Argomentazione inconsistente	- Eccellente/ottimo - Buono/discreto - Sufficiente - Mediocre - Scarso	4 3 2,5 2 1	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. Ricchezza e padronanza lessicale.	- Espressione appropriata e scorrevole - Espressione corretta - Espressione sostanzialmente corretta - Espressione imprecisa e/o scorretta - Espressione gravemente scorretta	- Eccellente/ottimo - Buono/discreto - Sufficiente - Mediocre - Scarso	4 3 2,5 2 1	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	- Conoscenze ampie e approfondite, rielaborazione originale e critica - Conoscenze adeguate e precise, rielaborazione personale - Conoscenze essenziali ma pertinenti, rielaborazione essenziale - Conoscenze incomplete e non sempre pertinenti, rielaborazione parziale/superficiale - Conoscenze scarse e/o non pertinenti, rielaborazione scarsa	- Eccellente/ottimo - Buono/discreto - Sufficiente - Mediocre - Scarso	4 3 2,5 2 1	
Elementi specifici da valutare (Max 8 punti)				
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	- Individuazione corretta di tesi e argomentazioni - Tesi e argomentazioni soddisfacenti - Tesi e argomentazioni adeguata - Tesi e argomentazioni parziali - Tesi e argomentazioni errate	- Eccellente/ottimo - Buono/discreto - Sufficiente - Mediocre - Scarso	3 2,5 2 1,5 1	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo, adoperando connettivi pertinenti.	- Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione - Sviluppo ordinato dell'esposizione - Sviluppo soddisfacente - Sviluppo non sufficientemente adeguato - Sviluppo inadeguato	- Eccellente/ottimo - Buono/discreto - Sufficiente - Mediocre - Scarso	2 1,5 1 0,5 0	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	- Conoscenze corrette, congruenti e approfondite - Conoscenze adeguate e precise - Conoscenze essenziali ma pertinenti - Conoscenze incomplete e non sempre pertinenti - Conoscenze scarse e/o non pertinenti	- Eccellente/ottimo - Buono/discreto - Sufficiente - Mediocre - Scarso	3 2,5 2 1,5 1	
VALUTAZIONE COMPLESSIVA			/20	



TIPOLOGIA C : RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITA'
Commissione _____ **Classe** _____ **Alunno** _____

INDICATORI GENERALI (max 12 pt)	DESCRIPTORI	MISURATORI	PUNTEGGI	
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuali.	- Argomentazione organica e articolata - Argomentazione chiara e ordinata - Argomentazione schematica/essenziale - Argomentazione parzialmente coerente - Argomentazione inconsistente	- Eccellente/ottimo - Buono/discreto - Sufficiente - Mediocre - Scarso	4 3 2,5 2 1	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. Ricchezza e padronanza lessicale.	- Espressione appropriata e scorrevole - Espressione corretta - Espressione sostanzialmente corretta - Espressione imprecisa e/o scorretta - Espressione gravemente scorretta	- Eccellente/ottimo - Buono/discreto - Sufficiente - Mediocre - Scarso	4 3 2,5 2 1	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	- Conoscenze ampie e approfondite, rielaborazione originale e critica - Conoscenze adeguate e precise, rielaborazione personale - Conoscenze essenziali ma pertinenti, rielaborazione essenziale - Conoscenze incomplete e non sempre pertinenti, rielaborazione parziale/superficiale - Conoscenze scarse e/o non pertinenti, rielaborazione scarsa	- Eccellente/ottimo - Buono/discreto - Sufficiente - Mediocre - Scarso	4 3 2,5 2 1	
Elementi specifici da valutare (Max 8 punti)				
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.	- Comprensione piena e analisi centrata e completa - Comprensione soddisfacente e analisi aderente - Comprensione corretta e analisi adeguata - Comprensione parziale e analisi superficiale - Comprensione errata e analisi non pertinente	- Eccellente/ottimo - Buono/discreto - Sufficiente - Mediocre - Scarso	3 2,5 2 1,5 1	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	- Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione - Sviluppo ordinato dell'esposizione - Sviluppo soddisfacente - Sviluppo non sufficientemente adeguato - Sviluppo inadeguato	- Eccellente/ottimo - Buono/discreto - Sufficiente - Mediocre - Scarso	2 1,5 1 0,5 0	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	- Conoscenze corrette, congruenti e approfondite - Conoscenze adeguate e precise - Conoscenze essenziali ma pertinenti - Conoscenze incomplete e non sempre pertinenti - Conoscenze scarse e/o non pertinenti	- Eccellente/ottimo - Buono/discreto - Sufficiente - Mediocre - Scarso	3 2,5 2 1,5 1	
VALUTAZIONE COMPLESSIVA			/20	



GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Ha compreso in modo frammentario e lacunoso quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	0.50	
	II	Ha compreso in modo parziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	Ha compreso in modo essenziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2	
	IV	Ha compreso in modo completo quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2.50	
	V	Ha compreso in modo dettagliato e quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con difficoltà	2	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3	
	IV	Utilizza accuratamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo chiaro e pertinente	4 - 5	
	V	Utilizza con padronanza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1 - 2	
	II	Utilizza in modo parziale le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite	3 - 4	
	III	Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite	5	
	IV	Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione articolata	6- 7	
	V	Utilizza in modo specifico le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione ampia e approfondita	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo inesatto e approssimativo, utilizzando un linguaggio specifico e lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
Punteggio totale della prova				



ESEMPIO DI SIMULAZIONE SECONDA PROVA

IPOTESI

NUCLEO TEMATICO n. 3

Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

Tipologia B)

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

TRACCIA PROPOSTA

Documento n.1 "Il sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP"

Autocontrollo e sistema HACCP non sono termini sinonimi. Il concetto di autocontrollo ha una valenza più ampia che discende dalla responsabilizzazione dell'Operatore del settore alimentare (OSA) in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e corrisponde all'obbligo di tenuta sotto controllo delle proprie produzioni.

L'autocontrollo è obbligatorio per tutti gli operatori che a qualunque livello siano coinvolti nella filiera della produzione alimentare.

L'HACCP (*Hazard analysis and critical control points*) è invece un sistema che consente di applicare l'autocontrollo in maniera razionale e organizzata. Il sistema HACCP è uno strumento teso ad aiutare gli OSA a conseguire un livello più elevato di sicurezza alimentare.

I principi su cui si basa l'elaborazione di un piano HACCP sono 7:

1. Identificare ogni pericolo da prevenire, eliminare o ridurre;
2. Identificare i punti critici di controllo (CCP - Critical Control Points) nelle fasi in cui è possibile prevenire, eliminare o ridurre un rischio;
3. Stabilire, per questi punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità dalla inaccettabilità;
4. Stabilire e applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;
5. Stabilire azioni correttive se un punto critico non risulta sotto controllo (superamento dei limiti critici stabiliti);
6. Stabilire le procedure da applicare regolarmente per verificare l'effettivo funzionamento delle misure adottate;
7. Predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare.

La prima codifica normativa in Europa risale al 1993 con la Direttiva 43/93/CEE (recepita in Italia con il D. Lgs 26 maggio 1997 n. 155, ora abrogato). Questa normativa è stata sostituita dal Regolamento CE 178/2002 e dal Regolamento CE 853/2004.

Considerando un'impresa alimentare, il responsabile del piano di autocontrollo deve predisporre e attuare il piano con l'attiva partecipazione della dirigenza e del personale avvalendosi, se del caso, di un supporto tecnico-scientifico esterno.

Il piano deve essere applicabile e applicato, finalizzato a prevenire le cause di insorgenza di non conformità prima che si verifichino e deve prevedere le opportune azioni correttive per minimizzare i rischi quando, nonostante l'applicazione delle misure preventive, si verifichi una non-conformità.

L'obiettivo principale è istituire un sistema documentato con cui l'impresa sia in grado di dimostrare di aver operato in modo da minimizzare il rischio. E' necessario comunque che la corretta predisposizione e applicazione di procedure, se pure semplificate, consenta nell'ambito del processo produttivo, il controllo e la gestione dei pericoli.

Tratto e modificato da

"Ministero della salute"

(http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?id=1225&area=sicurezzaAlim_entare&menu=igiene)

Documento n.2

LINEA-GUIDA PER L'ELABORAZIONE E LO SVILUPPO DEI MANUALI DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA (Rev. 1)

ALLEGATO 1

Terminologia di riferimento

Riferendosi al sistema HACCP, laddove esistenti, devono essere riportate le definizioni previste nella normativa vigente. In alternativa, è consigliabile utilizzare le definizioni riconducibili a documenti normativi emanati da enti

/organizzazioni riconosciuti internazionalmente, inclusi gli enti di normazione. Si elencano in ordine di importanza i documenti normativi a cui fare riferimento in via prioritaria:

- Reg. (CE) 178/2002;
- Reg. (CE) 852/2004;
- Reg. (CE) 882/2004;
- Altri documenti normativi della legislazione comunitaria immediatamente attuativi;
- documenti normativi della legislazione comunitaria oggetto di recepimento;
- legislazione alimentare nazionale (ad es. leggi, decreti legislativi);
- Comunicazione della Commissione 2016/C 278/01;
- altri documenti normativi emanati da enti /organizzazioni riconosciuti internazionalmente, inclusi gli enti di normazione (WHO, FAO, OIE, ISO, CEN, UNI).

Si riportano di seguito le definizioni di maggiore e/o più frequente utilizzazione:

Igiene degli alimenti: le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto. (Reg. CE 852/2004).

Le suddette misure e condizioni, che hanno anche la funzione di garantire l'integrità dei prodotti, dovrebbero essere applicate lungo l'intera filiera alimentare;

Pericolo: agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute. (Reg. CE 178/2002);

Rischio: funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo. (Reg. CE 178/2002) In pratica il rischio è la risultante di vari fattori: l'intrinseca gravità del pericolo stesso, l'effettiva probabilità che quest'ultimo venga a diretto contatto con il soggetto esposto, le modalità di esposizione e le caratteristiche intrinseche (ad es.

predisposizione individuale e/o appartenenza a categorie vulnerabili) del soggetto esposto;

GHP (buone pratiche igieniche): insieme di pratiche generali atte a garantire il rispetto dei requisiti generali e specifici in materia d'igiene, consistenti in condizioni e misure utili a contribuire alla sicurezza e all'idoneità igienica di un prodotto, dalla produzione primaria al consumo;

GMP (buone pratiche di produzione): modalità operative di corretta manipolazione e preparazione degli alimenti che assicurano che gli alimenti siano costantemente fabbricati e controllati, in modo da assicurare la conformità alle norme ad essi applicabili e agli standard qualitativi adeguati all'uso cui sono destinati, senza costituire rischi per la salute umana;

Punto critico: punto o fase del processo produttivo in cui è possibile che si manifestino uno o più pericoli ovvero che per un pericolo/i già presente/i vi sia un aumento del rischio connesso ad un livello inaccettabile. Non sempre è possibile, a livello di un generico punto critico, esercitare attività di contenimento del rischio. Qualora le misure di contenimento non fossero attuabili, è necessario porre in essere idonee misure di controllo a monte e/o, preferibilmente, a valle del punto critico stesso. Qualora invece, a livello del punto critico considerato, misure di controllo fossero attuabili, il punto potrebbe diventare, a seconda dell'entità di contenimento del rischio, un possibile punto critico di controllo, a sua volta quest'ultimo potrebbe diventare un effettivo punto critico di controllo, a seconda che venga o meno incluso nel sistema HACCP.

Punto critico di controllo (CCP): fase nella quale il controllo del processo può essere messo in atto ed è essenziale per prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile un pericolo per la sicurezza dell'alimento. (Codex Alimentarius CAP/RCP 1-1969 rev. 4-2003). In sostanza si tratta di un punto di processo in cui è possibile e necessario esercitare un'azione di controllo al fine di prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile un rischio relativo alla sicurezza igienica dei prodotti alimentari. I punti critici di controllo di un processo produttivo/distributivo sono definiti da ciascuna azienda sotto la propria responsabilità.

Tratto e modificato da "Ministero della Salute" - DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE UFFICIO 2

(http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_2580_allegato.pdf)

CONTESTO OPERATIVO

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto presso una mensa scolastica. In considerazione della solida preparazione conseguita nell'Istituto Professionale frequentato, il Direttore gli ha affidato il compito di coadiuvare il responsabile aziendale HACCP per la revisione annuale del manuale aziendale di autocontrollo.

Al candidato si chiede di predisporre il proprio intervento attenendosi alle seguenti indicazioni:

A) Con riferimento alla comprensione dei due documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per l'intervento, il candidato risponda alle seguenti questioni:

1. Qual è l'obiettivo principale del sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP e quali compiti deve svolgere il responsabile aziendale del piano di autocontrollo?
2. Cosa distingue un CP da un CCP?
3. Qual è la differenza tra pericolo e rischio?

B) Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, introduca il tema della sicurezza alimentare attenendosi alle successive indicazioni:

- a) introduca l'argomento spiegando cosa sono i contaminanti alimentari e come vengono classificate le contaminazioni;
- b) spieghi in quanti modi può realizzarsi una contaminazione alimentare di tipo biologico, indicando quali sono le cause di contaminazione biologica conosciute e le malattie da esse causate;
- c) spieghi quali vantaggi derivano per una azienda del settore ristorativo dalla corretta applicazione del sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover sviluppare la preparazione di un menu di stagione a scelta del candidato di quattro portate (un antipasto, un primo piatto, un secondo piatto con contorno abbinato e un dolce).

Per portare a termine questa attività il candidato:

- Elenchi i piatti che compongono il menu;
- Riporti la lista esatta degli ingredienti necessari per la realizzazione di un piatto a scelta del candidato con il costo vendita del piatto
- Abbinare il piatto con un vino specifico
- Ipotizzando un servizio differenziato con il legame del freddo stilare una scheda che riporti le temperature di servizio di tutto il menu

Per il punto **C)** è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO).

Prima prova scritta

ANALISI DEL TESTO POETICO: "X AGOSTO" DI G. PASCOLI

San Lorenzo, io lo so perché tanto
di stelle per l'aria tranquilla
arde e cade, perché si gran pianto
nel concavo cielo sfavilla.
Ritornava una rondine al tetto:
l'uccisero: cadde tra i spini;
ella aveva nel becco un insetto:
la cena dei suoi rondinini.
Ora è là, come in croce, che tende
quel verme a quel cielo lontano;
e il suo nido è nell'ombra, che attende,
che pigola sempre più piano.
Anche un uomo tornava al suo nido:
l'uccisero: disse: Perdono;
e restò negli aperti occhi un grido:
portava due bambole in dono.
Ora là, nella casa romita,
lo aspettano, aspettano in vano:
egli immobile, attonito, addita
le bambole al cielo lontano.
E tu, Cielo, dall'alto dei mondi
sereni, infinito, immortale,
oh! d'un pianto di stelle lo inondi
quest'atomo opaco del Male!

COMPRENSIONE COMPLESSIVA

1. Qual è il motivo ispiratore della poesia?

- A) Una notte triste
- B) La notte di San Lorenzo

2. Nella prima strofa il poeta fa riferimento al fenomeno delle stelle cadenti che si verifica con particolare intensità la notte di san Lorenzo, cioè il 10 agosto. Tale fenomeno viene indicato con la seguente espressione:

- A) Tanto di stelle
- B) Concavo cielo sfavilla

3. L'aggettivo romita significa:

- A) Solitaria
- B) Abbandonata

4. Qual è il tema principale del componimento?

- A) L'indifferenza degli altri al dolore individuale
- B) La malvagità umana

5. Qual è l'analogia al centro della poesia?

- A) Il pianto cosmico rappresentato dalle stelle cadenti
- B) La rondine che trasporta la cena ai suoi rondinini

6. La tragedia accaduta al poeta cosa lasciò nel suo cuore?

- A) Una totale indifferenza
- B) Un segno indelebile nel suo animo

7. Di quale raccolta poetica fa parte la lirica?

- A) Myricae
- B) I canti di Castelvecchio

8. Nella poesia "X Agosto" emerge la concezione pascoliana della natura che è:

- A. Benevola, "Madre dolcissima"
- B. Matrigna nei confronti dei suoi figli

ELEMENTI AUTOBIOGRAFICI

9. Gli eventi che influenzarono significativamente il pensiero pascoliano furono:

- A. La morte dei genitori e dei fratelli
- B. La morte della moglie

10. La poesia del Pascoli è:

- A. La poesia delle piccole cose semplici
- B. La poesia delle cose grandi



Seconda prova scritta

IL SISTEMA HACCP

La sigla HACCP è l'acronimo di Hazard Analysis Critical Control Points, ovvero **analisi dei rischi e controllo dei punti critici**. Si tratta di un piano di autocontrollo adottato a livello internazionale che si basa sull'identificazione dei pericoli e sull'identificazione e dei pericoli e sulla prevenzione dei rischi che possono nuocere alla salute. Per legge è obbligatorio presso ogni azienda agroalimentare, considerando le specificità di lavorazione dei prodotti che vengono elaborati. Il Piano HACCP prevede 5 fasi preliminari e 7 principi attuativi. Il tutto deve essere riportato in un manuale HACCP che ogni azienda è tenuta a conservare e a controllarne l'attuazione.

Il sistema HACCP prevede una fase preliminare che consiste in:

1. Formazione del gruppo di lavoro;
2. Descrizione del prodotto;
3. Identificazione della sua destinazione d'uso;
4. Costruzione del diagramma di flusso produttivo;
5. Verifica del diagramma di flusso.

Il sistema HACCP prevede un'attuazione dei 7 principi che sono:

1. Individuazione dei pericoli e analisi del rischio
2. Individuazione dei CCP o punti critici di controllo
3. Definizione dei limiti critici
4. Definizione delle attività di monitoraggio
5. Definizione delle azioni correttive
6. Definizione delle attività di verifica
7. Gestione della documentazione

NORME DI CORRETTO COMPORTAMENTO IGIENICO

Gli operatori del settore alimentare (OSA) devono sempre rispettare corrette norme igieniche di comportamento. Chi lavora con gli alimenti si deve uniformare a semplici precetti: **igiene della persona** ovvero tenere i capelli corti le unghie tagliate, le mani sempre pulite, la barba rasata; **vestiario** sempre pulito e in ordine, fatto di materiale facilmente lavabile; **copricapo adatto** anche per trattenere il sudore e capelli raccolti sotto il cappello del cuoco o la cuffia per le donne. Ricorda che la pulizia è l'operazione che serve a rimuovere la sporcizia dalle superfici; **la disinfezione** è l'insieme delle misure atte a distruggere la presenza di microrganismi patogeni; **la disinfestazione** è l'insieme delle operazioni in grado di eliminare insetti, roditori o altri macro parassiti.

I 10 punti igienici da rispettare sono:

1. Lavarsi le mani ripetutamente
2. Mantenere un'accurata igiene personale
3. Essere consapevoli del proprio stato di salute
4. Proteggere gli alimenti da insetti e altri animali
5. Mantenere pulite tutte le superfici e i piani di lavoro
6. Rispettare le temperature di conservazione
7. Evitare di mettere a contatto i cibi crudi con quelli cotti
8. Cuocere e riscaldare gli alimenti
9. Usare acqua sicuramente potabile
10. Rispettare il piano di autocontrollo



1 L'acronimo della sigla Haccp è:

H.....

A.....

C.....

C.....

P.....

Che in italiano significa:

.....
.....

2 Vero o falso?

- A. Il CCP è un punto critico di controllo.
V F
- B. La costruzione del diagramma di flusso produttivo fa parte dei 7 principi HACCP.
V F
- C. Il monitoraggio indica la sequenza di osservazione che controllano un CCP.
V F
- D. Ogni azienda del settore alimentare è obbligata a tenere un manuale HACCP.
V F

4 Qual è la differenza tra disinfezione e disinfestazione?

.....
.....
.....
.....
.....

5 Vero o falso?

- a) In cucina si deve sempre utilizzare acqua sicuramente potabile.
V F
- b) Gli OSA sono gli operatori del settore agricolo
V F
- c) La pulizia serve per rimuovere la sporcizia da tutte le superfici.
V F
- d) Il copricapo è sempre obbligatorio e serve per trattenere capelli e sudore.
V F

1. Nell'impasto della pizza quali sono gli ingredienti di base?

- A. farina, acqua lievito ed olio
B. farina, acqua lievito e strutto
C. farina, acqua, zucchero e olio

2. In quante tipologie di linee o lavorazioni vengono raggruppati i preparati in cucina?

- a. 4
b. 5

c. 2

3. Da quanti elementi è costituita la brigata di medie dimensioni?

- a. da 2 elementi
- b. da 4 elementi
- c. da 5 elementi

4. A cosa serve il copricapo in cucina?

- a. a coprire il capo, trattenere il sudore e contenere i capelli
- b. a coprire il capo e contenere i capelli
- c. a contenere i capelli

I PROVA DI ITALIANO

CANDIDATO:

ANALISI DEL TESTO POETICO: "X AGOSTO" DI G. PASCOLI

San Lorenzo, io lo so perché tanto
di stelle per l'aria tranquilla
arde e cade, perché sì gran pianto
nel concavo cielo sfavilla.
Ritornava una rondine al tetto:
l'uccisero: cadde tra i spini;
ella aveva nel becco un insetto:
la cena dei suoi rondinini.
Ora è là, come in croce, che tende
quel verme a quel cielo lontano;
e il suo nido è nell'ombra, che attende,
che pigola sempre più piano.
Anche un uomo tornava al suo nido:
l'uccisero: disse: Perdono;
e restò negli aperti occhi un grido:
portava due bambole in dono.
Ora là, nella casa romita,
lo aspettano, aspettano in vano:
egli immobile, attonito, addita
le bambole al cielo lontano.
E tu, Cielo, dall'alto dei mondi
sereni, infinito, immortale,
oh! d'un pianto di stelle lo inondi
quest'atomo opaco del Male!

1. COMPRENSIONE COMPLESSIVA

1. Qual è il motivo ispiratore della poesia?

- A) Una notte triste
- ☒ La notte di San Lorenzo

2. Nella prima strofa il poeta fa riferimento al fenomeno delle stelle cadenti che si verifica con particolare intensità la notte di san Lorenzo, cioè il 10 agosto. Tale fenomeno viene indicato con la seguente espressione:

- ☒ A) Tanto di stelle
Concavo cielo sfavilla

3. L'aggettivo romita significa:

- ☒ A) Solitaria
☐ B) Abbandonata

4. Qual è il tema principale del componimento?

- ☒ A) L'indifferenza degli altri al dolore individuale
☐ B) La malvagità umana

5. Qual è l'analogia al centro della poesia?

- ☒ A) Il pianto cosmico rappresentato dalle stelle cadenti
☐ B) La rondine che trasporta la cena ai suoi rondinini

6. La tragedia accaduta al poeta cosa lasciò nel suo cuore?

- ☐ A) Una totale indifferenza
☒ B) Un segno indelebile nel suo animo

7. Di quale raccolta poetica fa parte la lirica?

- ☒ A) Myricae
☐ B) I canti di Castelvecchio

8. Nella poesia "X Agosto" emerge la concezione pascoliana della natura che è:

- ☒ A) Benevola, "Madre dolcissima"
☐ B) Matrigna nei confronti dei suoi figli

ELEMENTI AUTOBIOGRAFICI

9. Gli eventiche influenzarono significativamente il pensiero pascoliano furono:

- ☒ A) La morte dei genitori e dei fratelli
☐ B) La morte della moglie

10. La poesia del Pascoli è:

- ☒ A) La poesia delle piccole cose semplici
☐ B) La poesia delle cose grandi

DATO MARIA SKE

IL SISTEMA HACCP

La sigla HACCP è l'acronimo di Hazard Analysis Critical Control Points, ovvero **analisi dei rischi e controllo dei punti critici**. Si tratta di un piano di autocontrollo adottato a livello internazionale che si basa sull'identificazione dei pericoli e sull'identificazione e dei pericoli e sulla prevenzione dei rischi che possono nuocere alla salute. Per legge è obbligatorio presso ogni azienda agroalimentare, considerando le specificità di lavorazione dei prodotti che vengono elaborati. Il Piano HACCP prevede 5 fasi preliminari e 7 principi attuativi. Il tutto deve essere riportato in un manuale HACCP che ogni azienda è tenuta a conservare e a controllarne l'attuazione.

Il sistema HACCP prevede una fase preliminare che consiste in:

1. Formazione del gruppo di lavoro ;
2. Descrizione del prodotto;
3. Identificazione della sua destinazione d'uso;
4. Costruzione del diagramma di flusso produttivo;
5. Verifica del diagramma di flusso.

Il sistema HACCP prevede un'attuazione dei 7 principi che sono:

1. Individuazione dei pericoli e analisi del rischio
2. Individuazione dei CCP o punti critici di controllo

3. Definizione dei limiti critici
4. Definizione delle attività di monitoraggio
5. Definizione delle azioni correttive
6. Definizione delle attività di verifica
7. Gestione della documentazione

NORME DI CORRETTO COMPORTAMENTO IGIENICO

Gli operatori del settore alimentare (OSA) devono sempre *rispettare corrette* norme igieniche di comportamento. Chi lavora con gli alimenti si deve uniformare a semplici precetti: **igiene della persona** ovvero tenere i capelli corti le unghie tagliate, le mani sempre pulite, la barba rasata; **vestiario** sempre pulito e in ordine, fatto di materiale facilmente lavabile; **copricapo** **adatto** anche per trattenere il sudore e capelli raccolti sotto il cappello del cuoco o la cuffia per le donne. Ricorda che la pulizia è l'operazione che serve a rimuovere la sporcizia dalle superfici; **la disinfezione** è l'insieme delle misure atte a distruggere la presenza di microrganismi patogeni; **la disinfestazione** è l'insieme delle operazioni in grado di eliminare insetti, roditori o altri macro parassiti.

I 10 punti igienici da rispettare sono:

1. Lavarsi le mani ripetutamente
2. Mantenere un'accurata igiene personale
3. Essere consapevoli del proprio stato di salute

4. Proteggere gli alimenti da insetti e altri animali
5. Mantenere pulite tutte le superfici e i piani di lavoro
6. Rispettare le temperature di conservazione
7. Evitare di mettere a contatto i cibi crudi con quelli cotti
8. Cuocere e riscaldare gli alimenti
9. Usare acqua sicuramente potabile
10. Rispettare il piano di autocontrollo

1 L'acronimo della sigla Haccp è:

HAZARD.....

ANALYSIS.....

CRITICAL.....

CONTROL.....

POINTS.....

2 Che in italiano significa:

ANALISI DEI RISCHI E CONTROLLO DEI PUNTI
CRITICI

3 Vero o falso?

A. Il CCP è un punto critico di controllo.

~~V~~ F

B. La costruzione del diagramma di flusso produttivo fa parte dei 7 principi HACCP.

V ~~F~~

C. Il monitoraggio indica la sequenza di osservazione che controllano un CCP.

~~V~~ F

D. Ogni azienda del settore alimentare è obbligata a tenere un manuale HACCP.

~~V~~ F

4 Qual è la differenza tra disinfezione e disinfestazione?

LA DISINFEZIONE È L'INSIEME DELLE MISURE ATTE
A DESTRUOTERE LA PRESENZA DI MICROORGANISMI
PATOGENI. LA DISINFESTAZIONE È L'INSIEME
DELLE OPERAZIONI IN GRADO DI ELIMINARE
INSETTI, RODITORI O ALTRO.

1. NELL'IMPASTO DELLA PIZZA QUALI SONO GLI INGREDIENTI DI BASE

- ☒ A. FARINA, ACQUA, LIEVITO ED OLIO
- B. FARINA, ACQUA, LIEVITO E STRUTTO
- C. FARINA, ACQUA, ZUCCHERO E OLIO

2. IN QUANTE TIPOLOGIE DI LINEE O LAVORAZIONI VENGONO RAGGRUPPATI I PREPARATI IN CUCINA

- A. 4
- ☒ B. 5
- C. 2

3. DA QUANTI ELEMENTI E' COSTITUITA LA BRIGATA DI MEDIE DIMENSIONI

- A. DA 2 ELEMENTI
- B. DA 4 ELEMENTI
- ☒ C. DA 5 ELEMENTI

4. A COSA SERVE IL COPRICAPO IN CUCINA

- ☒ A. A COPRIRE IL CAPO, TRATTENERE IL SUDORE E CONTENERE I CAPELLI
- B. A COPRIRE IL CAPO E CONTENERE I CAPELLI
- C. A CONTENERE I CAPELLI

ALLEGATO A - GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

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



ITALIANO

Competenze raggiunte	– Padroneggiare e utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le varie esigenze comunicative sia sociali che professionali. – Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti e digitali di diversa tipologia. – Produrre testi, in forma scritta e digitale, pertinenti ai diversi scopi comunicativi. – Utilizzare gli strumenti fondamentali della lingua italiana, per una fruizione consapevole e responsabile del patrimonio artistico e letterario
Conoscenze UDA	UDA 1. NATURALISMO E VERISMO Letteratura • Età del Positivismo • Naturalismo e Verismo • Giovanni Verga <i>Lettura e analisi dei testi:</i> Verga - “La lupa” (pag.101); “La roba”(pag. 113); “La famiglia Malavoglia” (pag. 128); UDA 2. IL DECADENTISMO E IL SIMBOLISMO • Decadentismo • Baudelaire e i simbolisti • Gabriele D’Annunzio • Giovanni Pascoli <i>Lettura e analisi dei testi:</i> Baudelaire - “Corrispondenze” (pag. 176); “L’albatro” (pag. 178); “Spleen” (pag. 180); Wilde - “La bellezza come unico valore” (pag. 196); Carducci - “Pianto antico” (pag. 225); D’annunzio – “L’attesa dell’amante” (pag. 255); “La sera fiesolana” (pag. 268); “La pioggia nel pineto” (pag. 272); Pascoli – “Novembre” (pag. 302); “Lavandare” (pag. 305); “X agosto” (pag. 311); “Il gelsomino notturno” (pag. 320); “La mia sera” (pag. 324); UDA 3. IL PRIMO NOVECENTO: LE AVANGUARDIE E IL MODERNISMO • Il romanzo del primo Novecento • Luigi Pirandello • Italo Svevo <i>Lettura e analisi dei testi:</i> Pirandello – “La patente” (pag. 437); “Il treno ha fischiato” (pag. 444); Svevo – “L’ultima sigaretta” (pag. 520); “Lo schiaffo del padre” (pag. 526); UDA 4. L’ETÀ TRA LE DUE GUERRE • Tra le due guerre: tra irrazionalismo e impegno civile

	• Giuseppe Ungaretti • Salvatore Quasimodo e l'Ermetismo <i>Lettura e analisi dei testi:</i> Ungaretti- "Il porto sepolto" (pag. 612); "soldati" (pag. 625); "La madre" (pag. 628); "Non gridate più" (pag. 630); Montale – "I limoni" (pag. 684); "Meriggiare, pallido e assorto" (pag.688); "Non recidere, forbice, quel volto" (pag. 694); "Ho sceso, dandoti il braccio" (pag. 703). UDA 5. IL SECONDO DOPOGUERRA: IL NEOREALISMO E LE SPERIMENTAZIONI Nuovi realismi: raccontare la realtà (il Neorealismo; (un autore a scelta tra Cesare Pavese, Eduardo De Filippo, Pasolini e Italo Calvino) Itinerari poetici e narrativi del secondo Novecento a scelta del docente. UDA 6. VERSO L'ESAME DI STATO: TECNICHE DI COMUNICAZIONE E TIPOLOGIE DI PRODUZIONE SCRITTA • Analisi e produzione di testi d'esame (tipologia A, B, C) • Caratteristiche della comunicazione orale - la relazione -il debate • Esercitazioni su prova invalsi • Tecniche di ricerca, selezione e raccolta delle informazioni elementi di comunicazione sul web UDA INTERDISCIPLINARE ANNUALE: L'unica strada per il futuro: la sostenibilità Trasmissione delle conoscenze mediante attività di lezione frontale supportata da ricerca sul web di esempi relativi agli aspetti linguistico/formali inerenti la simulazione dell'apertura di un ristorante green (pianificazione, organizzazione, progettazione). UDA ED. CIVICA: NAZIONALITA' E COSTITUZIONE Lecture e analisi di poesie di D'Annunzio: "La pioggia nel pineto"; Lettura di monologhi, testi teatrali e musicali che affrontano il tema della discriminazione e della violenza di genere; Interpretazione testi musicali: "La cattiva educazione" di Vinicio Capossela.
Abilità	<i>Padronanza dei mezzi espressivi e comunicativi</i> -padroneggiare situazioni comunicative tenendo conto dello scopo e del contesto -esprimere e sostenere il proprio punto di vista nel rispetto di quello altrui <i>Lettura -comprensione e interpretazione testi vari</i> - ascoltare e comprendere, testi di vario genere, utilizzando metodi e strumenti per fissare concetti - Applicare tecniche, strategie e modi di lettura a scopi e contesti diversi <i>Produzione testi vari</i> - Ideare e strutturare testi scritti, utilizzando correttamente lessico e regole morfosintattiche - Riflettere sulla lingua dal punto di vista lessicale e morfosintattico <i>Utilizzo strumenti per la fruizione del patrimonio artistico e letterario</i> -Applicare la conoscenza delle strutture della lingua italiana a diversi livelli di sistema

	- Leggere e commentare testi in prosa e versi della letteratura italiana e straniera, riconoscendone le specificità.
Metodologie	• Didattica attiva, centrata: sull'ascolto, sul coinvolgimento, sulla partecipazione, sul lavoro di gruppo; • Utilizzo di misure dispensative e/o strumenti compensativi; • Scelte metodologiche inclusive: cooperative learning, tutoring, problem solving, role playing, <i>peer to peer</i>, <i>flipped classroom</i> • Rispetto dei tempi di apprendimento. MODALITA': • A classi intera • A piccolo gruppo • Individuali ▪ Metodo induttivo ▪ Metodo deduttivo ▪ Lavori di gruppo ▪ Cooperative learning Uso di tecniche didattiche atte a stimolare il confronto e la discussione tra gli alunni (<i>brain-storming, circle-time</i>).
Testi e materiali Strumenti adottati	• Libro di testo (misto e digitale). • Testi di consultazione digitale. • Attrezzature e sussidi: computer, LIM, software didattici, tablet Spazi Aula, laboratori e luoghi oggetto di visita guidata o viaggio d'istruzione.

STORIA

Competenze raggiunte	• Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica e sincronica. •Cogliere la componente storica dei problemi ecologici del pianeta. • Istituire connessioni tra i processi di sviluppo della scienza, della tecnica e della tecnologia • Comprendere la rilevanza storica delle attuali dinamiche della mobilità e della diffusione di informazioni, culture e persone • Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione.
Conoscenze <i>UDA</i>	UDA 1. L'INQUIETO INIZIO DEL '900. GRANDE GUERRA E DOPOGUERRA • La Belle Époque e la nuova società di massa • Nuovi protagonisti sulla scena internazionale • L'Italia di Giolitti • Gli opposti nazionalismi alla vigilia del 1914 • L'Europa nella spirale della Prima guerra mondiale • La Rivoluzione russa • Un bilancio del conflitto e la pace insoddisfacente • Il difficile dopoguerra e la Repubblica di Weimar UDA 2. I TOTALITARISMI • Il fascismo scala il potere in Italia • Le difficoltà delle democrazie: la crisi del 1929 • Il fascismo diventa regime • L'URSS di Stalin • La Germania di Hitler UDA 3. LA SECONDA GUERRA MONDIALE : TRA RESISTENZA E SHOAH • I fascismi dilagano: verso un nuovo conflitto generalizzato • Dall'offensiva di Hitler alla sconfitta del nazismo • Le fasi della Seconda guerra mondiale • La guerra civile in Italia, la Resistenza la nascita della Repubblica • Due tragedie: il nucleare, l'olocausto e la Shoah UDA 4. GLI ANNI DELLA GUERRA FREDDA E L'ITALIA REPUBBLICANA • L'Europa e il mondo divisi in due "blocchi" • Il 1968 e la contestazione giovanile (a scelta del docente) • Dalla ricostruzione agli "anni di piombo" (a scelta del docente) • Gli anni Ottanta e la "Seconda Repubblica" (a scelta del docente) • L'Italia di oggi e l'Unione europea (a scelta del docente) UDA INTERDISCIPLINARE ANNUALE: L'unica strada per il futuro: la sostenibilità Promozione di modelli sostenibili di produzione e di consumo. Lettura, analisi e commento dell'Obiettivo 12 dell'Agenda 2030. Una scelta ecologica, antispreco e produttiva per il proprio ristorante (es. una doggy bag contro lo spreco alimentare, piatti e posate ottenute da materiali riciclati). UDA ED. CIVICA: NAZIONALITÀ E COSTITUZIONE



	La società di massa; l'Italia repubblicana e le sue regole; Art.11 ; Art 4 ; l'ONU; l'UE.
Abilità	Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica e sincronica - Collocare gli eventi storici affrontati, nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento Cogliere la componente storica dei problemi ecologici del pianeta - Analizzare situazioni ambientali e geografiche da un punto di vista storico Istituire connessioni tra i processi di sviluppo della scienza, della tecnica e della tecnologia - Utilizzare strumenti della ricerca storica a partire dalle fonti e dai documenti accessibili agli studenti con riferimento al periodo e alle tematiche studiate nel primo biennio - Sintetizzare e schematizzare un testo espositivo di natura storica Comprendere la rilevanza storica delle attuali dinamiche della mobilità e della diffusione di informazioni, culture e persone - Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione - Analizzare il ruolo dei diversi soggetti pubblici e privati, anche alla luce della Costituzione italiana.
Metodologie	- Metodo induttivo. - Metodo deduttivo - Lavori di gruppo - Cooperative learning - didattica attiva, centrata: sull'ascolto, sul coinvolgimento, sulla partecipazione, sul lavoro di gruppo; - utilizzo di misure dispensative e/o strumenti compensativi; - scelte, metodologiche inclusive: cooperative learning, tutoring, problem solving, role playing, <i>peer to peer</i>, <i>flipped classroom</i> - rispetto dei tempi di apprendimento.
Testi e materiali Strumenti adottati	- Libro di testo (misto e digitale). - Testi di consultazione digitale. - Attrezzature e sussidi: computer, LIM, software didattici, tablet

LINGUA FRANCESE

Competenze raggiunte	L'alunno/a è capace di: ✓ controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche; ✓ adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici; ✓ agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse; ✓ utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera; ✓ integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando <i>le tecniche</i> di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi; ✓ valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
Conoscenze (attraverso UDA o MODULI)	✓ La conservation des aliments ✓ Les techniques culinaires ✓ La sécurité et l'alimentation ✓ L'HACCP ✓ Manger BIO ✓ Le Slow Food ✓ Les produits à km 0 ✓ Le régime méditerranéen ✓ La pyramide alimentaire ✓ Les allergies et les intolérances alimentaires ✓ Les troubles du comportement alimentaire
Abilità	L'alunno/a è in grado di: ✓ utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità; ✓ organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane; ✓ utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio; ✓ comunicare in almeno due lingue straniere; ✓ reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi; ✓ attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici; ✓ curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.
Metodologie	✓ Interdisciplinarietà ✓ Role playing ✓ Cooperative learning ✓ Peer education ✓ Flipper classroom ✓ Didattica laboratoriale
Testi e materiali Strumenti adottati	✓ Libro di testo ✓ Dispense/fotocopie ✓ LIM ✓ Lettore CD / DVD



LINGUA INGLESE

Competenze raggiunte	Utilizza la lingua inglese per scopi comunicativi utilizzando i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio, per poter interagire nei diversi ambiti e contesti professionali.
Conoscenze (attraverso UDA o moduli)	• Cucinare con il vino • I prodotti bio • Slow food • Certificazione del cibo di qualità • Il sistema HACCP • Nutrienti e Piramide alimentare • La dieta Mediterranea • Allergie e intolleranze • Sostenibilità e Food Sustainability • Food for Soul di Massimo Bottura • F2 From farm to fork • World Health Organization
Abilità	• Saper riconoscere situazioni di ambito professionale. • Saper interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità o di lavoro • Essere in grado di distinguere ed utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico - professionali • Saper applicare adeguatamente le strutture morfosintattiche in esercizi di varia tipologia • Produrre testi per esprimere in modo chiaro opinioni, intenzioni, ipotesi e descrivere esperienze e processi • Saper pronunciare correttamente e con giusta intonazione un repertorio di vocaboli e frasi di settore • Essere in grado di comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi riguardanti argomenti di interesse personale, d'attualità o il settore d'indirizzo. • Produrre testi scritti di carattere quotidiano e specialistico di varia natura, rispettando la correttezza formale e l'adeguatezza del lessico. • Saper utilizzare adeguatamente il dizionario mono e bilingue ed altri sussidi linguistici ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto • Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua.
Metodologie	• Lezione frontale • Lezione interattiva • Lezione multimediale • Cooperative learning • Problem solving • Flipped classroom • Real life task • Chunked lesson • Attività in laboratorio linguistico • Lettura ed analisi diretta di testi
Testi e materiali Strumenti adottati	• Libro di testo: Cook Book Club Compact • Dispense/fotocopie • LIM • Lettore CD/DVD



DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Competenze raggiunte	Saper utilizzare strumenti gestionali per risolvere problemi in ambito economico; Saper promuovere la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, anche utilizzando il web; Saper individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi economico-aziendali; Essere in grado di fare scelte consapevoli in un'ottica di sviluppo sostenibile; Essere capace di agire in maniera autonoma e responsabile, nel rispetto dei vincoli giuridici; Saper riflettere sul processo di apprendimento; Saper cogliere la relazione tra le norme che disciplinano le aziende e la pratica operativa.
Conoscenze (attraverso UDA o moduli)	Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico; Il marketing aziendale; Tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico-ristorativo; Tecniche di web marketing; Analisi dell'ambiente e scelte strategiche; Pianificazione e programmazione aziendale; Business plan e marketing plan; Consumi e abitudini alimentari; Prodotti a Km0.
Abilità	Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche; Identificare le caratteristiche del mercato Turistico; Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche; Utilizzare le tecniche di marketing; Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico -ristorativo; Redigere il budget aziendale; Saper redigere i documenti relativi alle fasi del piano di marketing di una piccola azienda turistico ristorativa; Individuare fase e procedure per redigere il business plan; Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari; Individuare i prodotti a Km 0 come strumento di marketing.
Metodologie	Problem solving; Cooperative learning; Peer education; Tutoring; Rispetto dei tempi di apprendimento.
Testi e materiali Strumenti adottati	Libro di testo; Ricerche su siti web; LIM; Piattaforme digitali.

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTONOMICI - SETTORE CUCINA

Competenze raggiunte	Utilizzare tecniche tradizionali ed innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici e ristorativi, 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. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
Conoscenze <i>(attraverso UDA o moduli)</i>	Organizzazione del personale del settore cucina. La brigata di cucina. Conoscere le nuove attrezzature di cucina, conoscere le diverse tipologie di catering e banqueting, come organizzare un evento, il menu, lessico e fraseologia di settore. Conoscere il sistema HACCP, programmi di sanificazione in cucina, i metodi di conservazione del cibo, criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro. Conoscenza delle caratteristiche dei prodotti del territorio, conoscenza delle caratteristiche della cucina regionale e nazionale, alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione. La classificazione degli alimenti, suddivisione dei prodotti alimentari in 5 gamme, tutela dei marchi di qualità, conoscere i prodotti certificati del territorio, marchi comunitari: Prodotti biologici, DOP, IGP, STG prodotti certificati del territorio ed il loro utilizzo. I Pat certificati del territorio ed il loro utilizzo. Analisi organolettica dei prodotti. Conoscere le esigenze dietetiche delle persone affette dalle patologie più comuni, quali: diabete, celiachia, ipercolesterolemia, intolleranza al lattosio.
Abilità	Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina, saper individuare attrezzature idonee ai vari modelli organizzativi. Saper organizzare e programmare la produzione. Progettare menu per tipologia di eventi, menu diversificati per tipologia di ristorazione. Saper applicare un piano HACCP, applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute sul posto di lavoro. Realizzare piatti con prodotti del territorio, apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, saper individuare le fasi storico-evolutive delle ricette. Saper distinguere i prodotti in base al livello di lavorazione subito. Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità, riconoscere i marchi di qualità. Saper eseguire l'analisi sensoriale degli alimenti. Valorizzare i prodotti del territorio ed il loro utilizzo. Essere in grado di elaborare menu per esigenze dietologiche particolari, saper distinguere le diverse cucine del mondo attraverso le loro caratteristiche principali.

Metodologie	Le metodologie di apprendimento sono state di tipo induttivo basandosi sulla personalizzazione dell'apprendimento così come già indicato nel comma d) art.5 del D.lgs 61 del 13 aprile 2017.
Testi e materiali Strumenti adottati	Libro di testo: Cucinabile top + ricettario Autori: Sorvillo A. , Palermo S. Casa editrice San Marzo. Computer, internet. Testi di consultazione DVD documentari o filmati. LIM

ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA

Competenze raggiunte	Sa predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela tenendo conto degli stili e delle intolleranze alimentari; Riconosce i colori del vino. Riesce a relazionarsi con i suoi superiori o subalterni all'interno della brigata di sala e/o di bar.
Conoscenze	Conosce i menu e tutte le sue tipologie in base anche alle normative vigenti sulla segnalazione degli allergeni; Conosce le modalità con cui l'azienda opera nel rispetto della normativa in materia di sicurezza e dell' HACCP Conosce le tecniche base della viticoltura. Conoscenza delle attrezzature in base; Individuazione dei diritti e i doveri nel rapporto di lavoro.
Abilità	Predisporre e serve i prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi alimentari e nel contempo rispetta i bisogni e le necessità del cliente, la naturalità
Metodologie	Problem solving; Cooperative learning; Peer education; Tutoring; Rispetto dei tempi di apprendimento.
Testi e materiali Strumenti adottati	Libro di testo; Ricerche su siti web.

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Competenze raggiunte	* Svolgere un'attività motoria e sportiva adeguata alla propria maturazione personale; * Osservare e interpretare i fenomeni connessi al mondo dello sport e all'attività sportiva proposta nell'attuale contesto socioculturale; * Conoscere e applicare le strategie tecnico-tattiche dei giochi sportivi; affrontare il confronto agonistico con un'etica corretta, con rispetto delle regole e vero fair play; * Assumere stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute intesa come fattore dinamico, conferendo il giusto valore all'attività fisica e sportiva, anche attraverso la conoscenza dei principi generali di una corretta alimentazione e di come essa è utilizzata nell'ambito dell'attività fisica e nei vari sport; * Mettere in atto comportamenti responsabili nei confronti del comune patrimonio ambientale, tutelando lo stesso ed impegnandosi in attività ludiche e sportive in diversi ambiti, anche con l'utilizzo della strumentazione tecnologica e multimediale a ciò preposta.
Conoscenze (attraverso UDA o MODULI)	* Conosce e applica le strategie tecnico-tattiche delle attività sportive praticate; * conosce i principi contenuti nella carta del fair play e l'importanza del suo valore sperimentato in ambito sportivo per diffonderlo in altri contesti sociali; * conosce la "logica di gioco" degli sport trattati; * conosce i principi di base dell'alimentazione sana e dei rischi legati all'alimentazione scorretta e alle problematiche causate dall'obesità e dai disturbi alimentari; * conosce i danni provocati dall'uso di sostanze nocive; * conosce le nozioni principali attinenti la comunicazione non verbale; * conosce la procedura basilare per il primo soccorso in caso di trauma sportivo. * conosce l'importanza della pratica sportiva per migliorare la condizione psico-fisica e per prevenire, educare e rieducare i paramorfismi; * pratica semplici attività sportive adattate al contesto, nell'ambito del tennis tavolo, fondamentali di pallavolo per migliorare le proprie capacità
Abilità	* è capace di gestire autonomamente comportamenti sportivi che interessano la struttura e le funzioni della propria corporeità; * utilizza un linguaggio non verbale per migliorare la collaborazione con gli altri (fair play); * riconosce e decodifica la gestualità corporea; * interpreta con senso critico i fenomeni che orientano le masse di individui del mondo sportivo (tifo, doping, scommesse); * esprime comportamenti di fair play
Metodologie	*Brainstorming didattico - Cooperative learning - Lezione frontale e interattiva
Testi e materiali Strumenti adottati	*Dispense - Slide – Video – Filmati - Libri



Competenze raggiunte	Confrontarsi e considerare la propria responsabilità nel rispetto della vita propria e degli altri esseri viventi. Cogliere la presenza e l'incidenza del Cristianesimo nelle trasformazioni storiche-sociali (, il senso dello Stato e il valore della politica, la Costituzione italiana ed i valori cristiana,la solidarietà,un'economia per l'uomo).Sviluppare un maturo senso critico della rivelazione di Dio in un contesto multiculturalee conoscere la simbologia religiosa presente negli elementi enogastonomici delle diverse culture e religioni cv (l'Ebraismo e la sua alimentazione,l'Islam e la sua alimentazione,il Buddismo e la sua alimentazione, l'Induismo e la sua alimentazione,
Conoscenze	Conoscere l'identità della religione cattolica nei suoi documenti fondanti e nella prassi di vita che essa propone; interpretare la presenza della religione nella società contemporanea in un contesto di pluralismo culturale e religioso, nella prospettiva di un dialogo costruttivo fondato sul principio del diritto alla libertà religiosa; studiare il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo; conoscere le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa. • Principi di bioetica cristiana • Le offese verso la dignità dell'uomo • La solidarietà • Un ambiente per l'uomo • Il senso cristiano del lavoro • La Costituzione italiana ed i valori cristiani • Una politica per l'uomo • Un'economia per l'uomo • La religione ebraica e la sua alimentazione • La religione islamica e la sua alimentazione • La religione induista e la sua alimentazione • La religione buddista e la sua alimentazione
Abilità	Giustificare e sostenere consapevolmente le proprie scelte di vita, personali e professionali, anche in relazione con gli insegnamenti di Gesù Cristo; fondare le scelte religiose sulla base delle motivazioni intrinseche e della libertà responsabile; sapere confrontarsi con la dimensione della multiculturalità, anche in chiave religiosa; riconoscere nel Concilio ecumenico Vaticano II un evento importante nella vita della Chiesa contemporanea e sa descriverne le principali scelte operate, alla luce anche del recente magistero pontificio; discutere dal punto di vista etico potenzialità e rischi delle nuove tecnologie.
Metodologie	Lezioni frontali, schematizzazioni dei contenuti, discussione guidata in classe, visione di video e loro analisi, circle time e brainstorming, cooperative learning.
Testi e materiali Strumenti adottati	Testi :Sulla tua Parola , Il maestro di tavola, A lauto convito, Parole per vivere nsieme, Custodi di bellezza. LIM,dispositivi informatici.

I CAPOLAVORI

Capolavori a.s. 2023-2024

Classe Quinta CK

Alunno	titolo	Descrizione	Motivazione
	La ristorazione autosostenibile	Nell' ambito del percorso interdisciplinare dell' UDA chiamata: "Sostenibilità l'unica strada per il futuro", prevedeva come prodotto finale la simulazione dell'apertura di un'attività ristorativa situata in Cilento che abbiamo chiamato "Rea Green Restaurant".	La scelta del mio capolavoro è stata particolarmente influenzata dal mio interesse nella materia economica. La realizzazione della mia pianificazione e programmazione aziendale mi ha fatto sviluppare le giuste competenze e acquisire i giusti mezzi in quest'ambito per poter aprire un'ipotetica attività in futuro
	Il mio contributo alla società	Relazione delle mie idee, frutto di studi e approfondimenti, che mi hanno avvicinato ad una tematica che è rappresentativa del mio modo di vedere le cose, infuse di senso civico e rispetto per la società.	Ho scelto di rappresentare questo mio sentimento di vicinanza al tema del rispetto perché nel corso degli anni, sia a scuola che al di fuori di essa, sono diventato sempre più sensibile a quest'argomento, tant'è che ho deciso di intraprendere, dopo il diploma un percorso di studi che mi dia la possibilità di poter mettere in pratica iniziative rivolte al rispetto e alla tutela dei più deboli.
	La comunicazione nelle relazioni	Presentazione di attività scolastiche che mi hanno vista protagonista di percorsi formativi finalizzati alla mia crescita personale e sociale	Il mio capolavoro s'incentra sull'aspetto comunicativo e relazionale e l'importanza delle emozioni nelle relazioni interpersonali. È stato nelle attività laboratoriali ed esperienziali che ho particolarmente sviluppato le mie attitudini verso questo settore.
	Requisiti fiscali di un agriturismo	Relazione argomentata delle tappe fondamentali per aprire un'attività commerciale, ad esempio un agriturismo.	Ho scelto questo argomento come capolavoro, "Requisiti fiscali per aprire un'attività ristorativa", perchè mi sono calato nei panni di chi si trova veramente a doverlo fare, ma non possiede tutti gli strumenti per farlo e, pertanto si affida ad un esperto del settore per farsi guidare.
	Il Futuro della Ristorazione	Nell' ambito del percorso interdisciplinare dell'UDA "Sostenibilità: l'unica strada per il futuro", che prevedeva come prodotto finale la simulazione dell'apertura di un'attività ristorativa, mi sono occupato dell'elaborazione del business plan del Rea Green Restaurant.	L'attività di progettazione mi ha particolarmente interessato, tanto da sceglierla come mio capolavoro perchè ha ispirato il mio futuro percorso di studi. La realizzazione di un business plan ha suscitato in me lo sviluppo di diverse competenze nell'ambito imprenditoriale, come lavorare in gruppo, avere una visione di insieme tanto da stimolarmi ad aprire una attività mia in futuro.



	Le donne	La presentazione multimediale di un'attività svolta durante l'anno scolastico in occasione della giornata contro la violenza sulle donne.	La scelta del mio capolavoro ricade su una tematica che mi ha sempre colpita particolarmente: la violenza di genere. Durante il mio percorso scolastico ho affrontato in più occasioni questo tema, attraverso lavori di gruppo e la realizzazione di compiti di realtà, nonché eventi organizzati a scuola. Ciò che mi appassiona di questo argomento è un episodio che mi riguarda da vicino, che mi ha cambiata notevolmente nell'approccio con gli altri e nelle relazioni interpersonali.
	Centomila Maschere	Il mio capolavoro consiste in una presentazione e l'analisi del libro di Pirandello "Uno, nessuno e centomila", dove il protagonista, Vitangelo, scopre la realtà che si cela dietro la propria personalità, scoprendo che essa può avere molteplici forme; Sarà un viaggio alla ricerca e di interpretazione della poesia, Voglio mostrare quanto sia complesso e interessante essere umani e come ognuno di noi è molto di più di un'unica immagine.	La motivazione per aver scelto Luigi Pirandello e la sua opera "Uno, nessuno e centomila" come capolavoro perché durante il mio percorso scolastico mi sono molto interessato al poeta vista la vicinanza di pensiero comune tra me e l'autore, poiché è essenziale capire il pensiero della propria esistenza e personalità ma anche come noi appariamo agli occhi degli altri, Innanzitutto, la poesia affronta temi molto importanti come la complessa natura umana.
	La sanità mentale	La sanità mentale, perché si dovrebbe trattare di più questo argomento e i vari problemi e conseguenze che possono provocare.	La sanità mentale è molto sottovalutata e la disinformazione su essa porta i ragazzi a chiudersi e vivere nei propri disagi.
	Il mio lavoro: la mia passione	Relazione e descrizione della mia passione per la cucina vissuta come vera arte e rappresentazione dei miei sentimenti	Ho scelto di promuovere come attività che maggior mente mi rappresenta i momenti che vivo in cucina, in cui provo a dare adito alla mia creatività cercando di soddisfare i clienti ma prim'ancora me stesso.
	L'importanza della sicurezza sul lavoro	Presentazione di slide rappresentative del mio percorso formativo, in attività scolastiche ed extrascolastiche	La scelta di questo percorso come capolavoro è dettata dalla mia attenzione verso tematiche quali, sicurezza e tutela sul lavoro, per sensibilizzare lavoratori e datori di lavoro ad una tematica che purtroppo spesso viene sottovalutata.
	Marketing di nuovi dispositivi aziendali enogastronomici	il mio capolavoro consiste nel progettare piani di marketing per aziende alberghiere e non. promuoverle su un territorio specifico.	La scelta di questo capolavoro nasce da un forte interesse per l'ambito economico sociale, in modo particolare per gli studi che mi hanno accompagnato durante il corso del triennio e che mi hanno avvicinato a tematiche quali: marketing, progettazione aziendale ecc. La mia idea di base è quella di iniziare degli studi di marketing e management, cercando di arrivare a progettare piani di marketing per aziende consolidate e dare loro supporto per differenziarsi da altre già presenti sul territorio

	Responsabile di me stesso	Relazione esplicativa di un'esperienza lavorativa altamente formativa e professionalizzante	<i>Ho scelto di relazionare circa un'esperienza lavorativa nel regno della Dieta mediterranea, Ascea, perchè mi ha consentito di acquisire competenze nuove e soprattutto consapevolezza delle mie capacità, migliorando la mia autostima e le mie conoscenze culinarie.</i>
	Arte e cucina	Rappresentazione di dipinti-natura morta	<i>L'arte e' sempre stata una mia grande passione e, unita alla passione per la cucina mi ha fornito spunti per il mio capolavoro. Arte e cucina espressione di genialità</i>
	The Notorius	La dieta dello sportivo	Ho scelto questo tema, la dieta dello sportivo e la motivazione ispirandomi a un grande del. Mondo dello sport, Conor McGregor. Mi ha appassionato per la sua storia e determinazione nel raggiungere gli obiettivi che si prefissava ed è stato per me un forte stimolo
	Mani in pasta	Nell'ambito dei laboratori del saper fare del Rea, ho partecipato al progetto Mani in pasta. Il progetto si svolgeva all'interno del laboratorio di cucina della scuola un giorno a settimana, con un professore di enogastronomia e di sostegno.	I mio capolavoro è il laboratorio "Mani in pasta" perchè durante questa esperienza mi sono accorta di quanto sia stato semplice e naturale lavorare alla preparazione di impasti sia dolci che salati. A questa esperienza partecipava anche un altro alunno proveniente dalla quarta, Salvatore. Con il quale ho collaborato aiutandolo a svolgere ogni tipo di attività.
	La struttura sostenibile	Fasi di realizzazione e piantina della struttura del nostro agriturismo in Cilento	Il mio capolavoro è coinciso con il progetto a cui ho lavorato, dando un contributo al gruppo classe, inerente la "struttura" di un'attività ristorativa interamente realizzata con materiali sostenibili.
	Custode di vecchie tradizioni	Relazione di attività scolastiche ed extrascolastiche in cui ho approfondito il "Made in Italy"	Ho scelto percorsi affrontati in attività trasversali e di alternanza scuola-lavoro con particolare attenzione al "Made in Italy", prodotti tipici del nostro territorio, perchè hanno rafforzato ancora di più la voglia di proseguire il mio percorso professionale nell'ambito dell'enogastronomia. Mi piacerebbe diventare custode di queste vecchie tradizioni culinarie, proponendole all'interno di un'attività ristorativa, che abbia come protagonista il "Made in Italy".

ULTERIORE DOCUMENTAZIONE

Il PEI dell'alunna DA è allegato in formato cartaceo e in busta chiusa .