

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. A

INDIRIZZO: Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

DECLINAZIONE: Prodotti dolciari artigianali ed industriali

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



Elenco Allegati

ELENCO ALUNNI CON CREDITO.....	3
UNITÀ DI APPRENDIMENTO “L’unica strada per il futuro: la sostenibilità”	4
<i>Competenze</i>	4
Competenze Area Generale	5
.....	6
Competenze Professionali e di Indirizzo	6
Competenze Di Cittadinanza	7
<i>Piano delle Attività</i>	10
UDA DI EDUCAZIONE CIVICA.....	14
<i>Nuclei concettuali – Tematiche – Traguardi trasversali – Livelli di Competenza</i>	14
<i>Piano delle Attività - UDA ed.Civica</i>	16
<i>Rubrica di autovalutazione del percorso - per lo studente</i>	17
<i>Rubrica di valutazione del processo</i>	18
<i>Rubrica di valutazione del Compito di Realtà</i>	19
TABELLA PCTO E DELLE ALTRE ATTIVITÀ.....	20
GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA.....	23
Per tipologia A : analisi e interpretazione di un testo letterario.....	23
Tipologia B: analisi e produzione di un testo argomentativo	25
Tipologia C : riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità	27
ESEMPIO DI SIMULAZIONE SECONDA PROVA.....	28
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA.....	33
ALLEGATO A GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE	34
SCHEDE DISCIPLINARI.....	35
ITALIANO prof.ssa Acerra Annunziata	35
STORIA prof.ssa Acerra Annunziata.....	37
SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE prof. Cappuccio Ugo	39
ENOGASTRONOMIA PASTICCERIA	41
LINGUA TEDESCA	42
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	43
LINGUA FRANCESE	45
IRC	46
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	47
MATEMATICA	48
I CAPOLAVORI	49
ULTERIORE DOCUMENTAZIONE.....	52



ELENCO ALUNNI CON CREDITO

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



UNITÀ DI APPRENDIMENTO “L’unica strada per il futuro: la sostenibilità”

Competenze

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 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. 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	



Utenti destinatari	Alunni classe V PA
Fase di applicazione	
Tempi	Trimestre/Pentamestre (60 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 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		
QUINTO ANNO		
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

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

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
Storico-sociale	Riconoscere le caratteristiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione	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

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
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.
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. Organizzare e pianificare offerte turistiche integrate, in italiano e in lingua straniera, utilizzando anche strumenti di marketing e web marketing	Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale. Modalità di calcolo dei margini di Guadagno
--	--	---

<i>Competenza n. 10</i> 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.		
<i>Asse culturale</i>	<i>Abilità minime</i>	<i>Conoscenze</i>
Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	Applicare tecniche di benchmarking. Individuare i target e gli indicatori di performance. Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi. e dei risultati	Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità. Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica Tecniche di reportistica aziendale. Tecniche di analisi per indice

Competenze Di Cittadinanza

Competenza n.2 Competenza multilinguistica <i>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.</i>		
<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>	<i>Atteggiamenti</i>
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 consapevolezza ed espressione culturali**

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
Comprensione dei valori comuni dell'Europa, espressi nell'articolo 2 del trattato sull'Unione europea e nella Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea; Vicende contemporanee nonché interpretazione critica dei principali eventi della storia nazionale, europea e mondiale Obiettivi, valori e politiche dei movimenti sociali e politici oltre che dei sistemi sostenibili, in particolare dei cambiamenti climatici e demografici a livello globale e delle relative cause; Consapevolezza della diversità e delle identità culturali in Europa e nel mondo • Consapevolezza del modo in cui l'identità culturale nazionale contribuisce all'identità europea; Impegnarsi efficacemente con gli altri per conseguire un interesse comune o pubblico, come lo sviluppo sostenibile della società; Pensare criticamente per risolvere problemi;	Esprimere e interpretare idee figurative e astratte, esperienze ed emozioni con empatia; Riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale mediante le arti e altre forme culturali; Impegnarsi in processi creativi, sia individualmente sia collettivamente.	Apertura e rispetto nei confronti delle diverse manifestazioni dell'espressione culturale; Approccio etico e responsabile alla titolarità intellettuale e culturale; Curiosità nei confronti del mondo; Apertura per immaginare nuove possibilità; Disponibilità a partecipare a esperienze culturali.



Sviluppare argomenti e partecipare in modo costruttivo alle attività della comunità; Accedere ai mezzi di comunicazione sia tradizionali sia nuovi, interpretarli criticamente e interagire con essi, nonché comprendere il ruolo e le funzioni dei media nelle società democratiche • Rispetto dei diritti umani, base della democrazia; Disponibilità a partecipare a un processo decisionale democratico a tutti i livelli e alle attività civiche; 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; Disponibilità a rispettare la privacy degli altri e a essere responsabili in campo ambientale; Interesse per gli sviluppi politici e socioeconomici, per le discipline umanistiche e per la comunicazione interculturale; Disponibilità a superare i pregiudizi e a raggiungere compromessi ove		
--	--	--

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				
L'unica strada per il futuro: la sostenibilità				
PRODOTTO FINALE: Simulazione apertura di una struttura ristorativa <i>Gli alunni gestiscono la propria azienda dal punto di vista finanziario, economico e operativo tenendo conto degli approvvigionamenti, dei rapporti con i fornitori e ciclo cliente riducendo lo spreco delle materie prime e servizio ristorativo. Realizzeranno un evento e gestiranno la promozione, la prenotazione e la contabilizzazione.</i>				
Descrizione attività	Durata in ore	Risultati attesi	Valutazioni	Insegnamenti coinvolti
L'insegnante presenta il compito, motiva e responsabilizza gli studenti, ascolta e risponde alle loro domande. Gli alunni prendono visione del compito situazione, fanno domande e chiedono chiarimenti	60	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: di processo, fatta dai docenti i cui insegnamenti fanno parte degli assi culturali abbinati alle competenze da acquisire 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 - Pasticceria Scienze motorie IRC
Ricerca di piatti legati alla vita o alle opere degli autori studiati in letteratura. Trasmissione delle conoscenze mediante attività di lezione frontale supportata da ricerca sul web di esempi relativi agli aspetti linguistico/formali inerenti un evento gastronomico e la creazione di un menù letterario. Riflessione sul lessico e sintassi riguardante la descrizione dei piatti e del menù letterario legati all'evento Esposizione orale e/o realizzazione scritta riguardante l'evento: del programma di enogastronomia o di una brochure oppure di un opuscolo relativo alla descrizione e alle curiosità delle preparazioni.	5	Saper utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. Saper esporre oralmente relazioni chiare, collegando i dati studiati e ragionando su di essi, usando un linguaggio chiaro e appropriato con una corretta strutturazione logica del discorso	Valutazione del processo. Valutazione del prodotto	ITALIANO
Promozione di modelli sostenibili di produzione e di consumo. Lettura, analisi e commento dell'Obiettivo 12 dell'Agenda 2023. Una scelta ecologica, antispreco e produttiva per il proprio ristorante: la doggy bag contro lo spreco alimentare.	3	Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai	Valutazione del processo. Valutazione del prodotto.	STORIA



		campi professionali di riferimento		
Presentazione dell'attività e selezione delle informazioni. Fase motivazionale: Il docente pone domande e gli alunni rispondono in base a contenuti già trattati in altre discipline, avvicinando gli stessi a comunicare in maniera semplice, ma con un lessico appropriato, in lingua francese partendo da una mappa concettuale per arrivare alla esposizione approfondita dei contenuti studiati.	5	Condivisione e pubblicizzazione del progetto sulla base dei contenuti proposti ed elaborati.	Feedback interesse dimostrato	INGLESE
Presentazione dell'attività e selezione delle informazioni. Fase motivazionale: Il docente pone domande e gli alunni rispondono in base a contenuti già trattati in altre discipline, avvicinando gli stessi a comunicare in maniera semplice, ma con un lessico appropriato, in lingua francese partendo da una mappa concettuale per arrivare alla esposizione approfondita dei contenuti studiati.	5	Condivisione e pubblicizzazione del progetto sulla base dei contenuti proposti ed elaborati.	Feedback interesse dimostrato	FRANCESE
Presentazione dell'attività e selezione delle informazioni tramite internet e libri anche digitali. Fase motivazionale: Il docente pone domande e gli alunni rispondono in base a contenuti già trattati in altre discipline, avvicinando gli stessi a comunicare in maniera semplice, ma con un lessico appropriato, in lingua tedesca partendo da una mappa concettuale per arrivare alla esposizione approfondita dei contenuti studiati.	5	Condivisione e pubblicizzazione del progetto sulla base dei contenuti proposti ed elaborati.	Feedback interesse dimostrato	TEDESCO
Assegnazione di problemi di realtà che tengano conto della domanda e dell'offerta di mercato per la determinazione del prezzo di equilibrio. Individuazione degli strumenti matematici necessari per affrontarli, spiegazione/recupero degli stessi. Analizzare e calare i risultati ottenuti nel tipo di attività ristorativa scelta. Il problema delle scorte Ciclo di vita di un prodotto	4	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.	Valutazione di processo Valutazione del prodotto	MATEMATICA

Problematiche ambientali, alimentazione sostenibile, filiera agroalimentare e tipologie di filiera, qualità dei prodotti agroalimentari e promozione delle piccole economie locali. Comunicazione diretta del docente, lezione frontale, discussione collettiva guidata e confronto per piccoli gruppi. Consultazione libro di testo, documenti digitali ed audiovisivi. Relazioni e/o comunicazioni degli alunni con produzioni scritte. Soluzione di casi pratici. Partecipazione ad un convegno sui cambiamenti climatici, migrazioni e cooperazione internazionale. Eventuali incontri con esperti anche in videoconferenza; ricerche da siti accreditati, partecipazione eventuale a convegni e manifestazioni.	6	L'alunno comprende e promuove il concetto di doppia piramide alimentare e ambientale, nell'ottica di un'alimentazione equilibrata e sostenibile. Pianifica e realizza un progetto condiviso.	Feedback interesse dimostrato. Osservazione sistematica durante lo svolgimento delle attività proposte. Valutazione finale di un unico prodotto relativo agli insegnamenti coinvolti negli assi culturali.	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Il bilancio d'esercizio: Stato Patrimoniale e Conto Economico Pianificazione e programmazione, budget economico, business plan Principi di marketing strategico e operativo	10	saper utilizzare dati contabili e amministrativi per una lettura complessiva del bilancio saper redigere un semplice piano di marketing e-business plan	Feedback interesse dimostrato	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
Al fine di realizzare questa UDA, nelle ore di pratica laboratoriale si applicano i criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Si applicano le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. Si garantisce la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili). Si elabora un'offerta di prodotti e	10	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.	Feedback interesse dimostrato	ENOGASTRONOMIA – PASTICCERIA

servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. Nelle ore teoriche saranno affrontati discorsi organizzativi, gestionali di una struttura ristorativa.				
	4	Conoscere il processo produttivo delle bevande biologiche; Utilizzare materiali ecosostenibili sia per le attrezzature che per le carte menu. Acquisizione di un linguaggio tecnicamente corretto.	Valutazione di processo Valutazione del prodotto	SALA E VENDITA
L'educazione alla salute e il benessere psicofisico della persona attraverso un protagonismo sportivo diretto e indiretto.	4	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.	Feedback interesse dimostrato	SCIENZE MOTORIE
La sostenibilità nella Chiesa e confronto con le altre religioni.	4	Comprensione ed analisi delle varie proposte religiose inerenti la sostenibilità.	Valutazione del processo . Valutazione del prodotto.	IRC

UDA DI EDUCAZIONE CIVICA

Nuclei concettuali – Tematiche – Traguardi trasversali – Livelli di Competenza

Denominazione	Nazionalità e Costituzione	
Compito significativo e prodotti	PRODOTTO MULTIMEDIALE	
NUCLEI CONCETTUALI DI ED. CIVICA	TEMATICHE analizzate	
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	
SVILUPPO SOSTENIBILE , educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio (Agenda 2030)	Agenda 2030: obiettivo 16 - pace, giustizia ed istituzioni solide.	
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*	
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..
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..
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..
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..
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..
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..
Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.	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..
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
	insufficiente (4/5)	L'alunno è incapace di..
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	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..
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	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 non è capace di...
Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica	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..
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	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..
Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese	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..
Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni	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..
LEGENDA		
NUCLEO I	TRAGUARDI DI COMPETENZA 1-2	
NUCLEO II	TRAGUARDI DI COMPETENZA 12-13	
NUCLEO III	TRAGUARDI DI COMPETENZA 11	



Piano delle Attività - UDA ed.Civica		
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 Fleppet 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
	Religione	4
	Lab. Ric	3
	Mat.	4
	Scienze motorie	4
CONTENUTI	Italiano	Lecture di brani e visione di film di donne testi teatrali e musicali che affrontano il tema della discriminazione e della violenza di genere (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)
	Laboratorio Enogastronomia Pasticceria	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) Le radici cristiane dell'Europa (san Benedetto). I compiti delle Nazioni Unite. (Pentamestre)
	Scienze Motorie e Sportive	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, semistrutturate) 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

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 (35)		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 Compito di Realtà

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 Corsi particolareggiata

N.	Attività	Periodo	Durata In Ore	Partecipanti
	Corso Di Sicurezza	Mercoledì' 18 Ottobre 2023	4 Ore	
	"Delizie In Città"	Venerdì' 17 Novembre 2023	16:00-23:00	
	Orientamento in entrata	Giovedì' 16 Novembre 2023	09:10-14:05	
	Orientamento in entrata	Martedì' 28 Novembre 2023	09:00-14:00	
	Orientamento in entrata	Martedì' 28 Novembre 2023 Mercoledì' 29 Novembre 2023	15:00-18:00 16:00-18:00	
	Orientamento in entrata	1 dicembre 2023	09:10-14:00	
	Uscita Didattica "Azienda Agricola San Salvatore, Paestum"	6 Dicembre 2023	8:10-16:00	
	Scuola Di Pace	12 Dicembre 2023	9:10-13:10	
	Orientamento in entrata	18 Dicembre 2023	9:30-14:10	
	Pcto Preparazione In Laboratorio	15/01/2024	8:10-14:05	
	Orientamento in entrata	15/01/2024	17:00/19:00	
	Orientamento in entrata	20 Dicembre 2023	9:10- 14:10	
	Open Day	21 Dicembre 2023	17:00-20:00	
	Open Day	1/02/2024	09:00-14:05	
	Open Day	2/02/2024	09:00-14:05	
	Corso Teorico Pratico (Pizza Doc)	Dal 27/02/2024 Al 29/02/2024	Dalle Ore 10.00 Alle Ore 12.30/13.00	

TAP



Tabella delle attività PCTO in azienda

Tabella riepilogo stage effettuati dagli alunni nella classe quinta.

Gli studenti hanno svolto le 56 ore di attività previste nei progetti di Alternanza dell'Istituto per gli alunni del quinto anno, presso le seguenti Aziende e nel periodo indicato:

	Azienda	Località	Cognome Nome	Periodo	Ore effettuate
1	Hotel del Santuario	Pompei		18/05/24 25/05/24	56
2	Mocalba	Nocera Inferiore		18/05/24 25/05/24	56
3	Floreat	Castel San Giorgio		18/05/24 25/05/24	56
4	Biagetti	Scafati		18/05/24 25/05/24	56
5	Dolce Gemy	Sarno		18/05/24 25/05/24	56
6	Biagetti	Scafati		18/05/24 25/05/24	56
7	Pasticceria Pepe	Sant'Egidio del Monte Albino		18/05/24 25/05/24	56
8	Bar Sirena	San Valentino Torio		18/05/24 25/05/24	56
9	Villa Le Zagare	Gragnano		18/05/24 25/05/24	56
10	Pasticceria Pepe	Sant'Egidio del Monte Albino		18/05/24 25/05/24	56
11	Cin Cin Bar Pasticceria	Sarno		18/05/24 25/05/24	56
12	Pasticceria Manzi Vincenzo	Nocera Superiore		18/05/24 25/05/24	56
13	Pasticceria Pepe	Sant'Egidio del Monte Albino		18/05/24 25/05/24	56
14	Ripa Pasticceria Cioccolateria	San Valentino Torio		18/05/24 25/05/24	56
15	Mocalba	Nocera Inferiore		18/05/24 25/05/24	56
16	Boutique dei Lievitati	San Valentino Torio		18/05/24 25/05/24	56
17	Pasticceria Chopin	Nocera Inferiore		18/05/24 25/05/24	56



GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

Per 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	VPP

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 attualità

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	

ESEMPIO DI SIMULAZIONE SECONDA PROVA

Prima simulazione

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IPPD – SERVIZIPER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Articolazione: ENOGASTRONOMIA

Opzione: PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE,

“METODO HACCP”

Simulazione Seconda Prova Scritta

Anno Scolastico 2023/2024

Classe: 5 A

Articolazione: Enogastronomia

Opzione: Pasticceria

Durata della Prova: 3 ore

Sempre più spesso si sentono sui mass media notizie riguardanti i controlli ispettivi dei N.A.S., dei Carabinieri nei locali del settore ristorativo.

Il candidato esamini i sistemi atti alla prevenzione delle contaminazioni, soffermandosi in particolare sugli adempimenti previsti dal sistema di controllo preventivo dell'HACCP, esprimendo, a riguardo, anche le proprie osservazioni, derivanti dalle esperienze lavorative svolte durante il proprio percorso di studi (scuola, stage, etc.)



Seconda simulazione

I.I.S. "Domenico Rea" di Nocera Inferiore (Salerno)

Classe 5PA Anno scolastico 2023/2024

Simulazione seconda prova scritta: Scienza degli Alimenti (A031)

Docente: Prof. Ugo CAPPUCCIO

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA EL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI, ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

PROVA TIPOLOGIA D – PROGETTO

Progettazione di un evento enogastronomico sostenibile, finalizzato alla promozione del territorio.

Nuclei tematici fondamentali coinvolti			
1. Centralità del cliente.	2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o servizi.	3. Interventi dimessa in sicurezza.	4. Cultura della "qualità totale" dei prodotti e/o servizi.
5. Valorizzazione del "made in Italy".	6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione.	7. Lettura e promozione del territorio.	8. La "customer care".

Possibili discipline coinvolte		
Scienza e cultura dell'Alimentazione	Laboratorio servizi enogastronomici settore Cucina Laboratorio servizi enogastronomici settore Pasticceria Laboratorio servizi enogastronomici settore Sala e vendita	Diritto e tecnica amministrativa della struttura ricettiva



Documento

Linee guida per la realizzazione di eventi sostenibili

Un evento è **sostenibile** quando *“è ideato, pianificato e realizzato in modo da minimizzare l'impatto negativo sull'ambiente e da lasciare una eredità positiva alla comunità che lo ospita”* UNEP 2009 (United Nations Environment Programme) e come indicato nelle linee guida propedeutiche sviluppate nell'ambito del progetto europeo “Urban Wins” precedenti il percorso di certificazione degli eventi sostenibili certificati (UNI ISO 2012/2013).

Nell'ambito ristorativo è necessario considerare i punti chiave, descritti di seguito.

- Preferenza per prodotti locali, ovvero Filiera a km0, stagionali e/o biologici: questi, infatti, hanno un minore impatto sull'ambiente per il trasporto e la conservazione meno prolungata nei frigoriferi e anche la ridotta presenza, o assenza, di fertilizzanti chimici e pesticidi: utilizzare semplicemente prodotti processati secondo le buone pratiche igienico sanitarie non è sufficiente!

Non ricorrere all'uso di prodotti manipolati geneticamente (OGM), privilegiare specialità gastronomiche del territorio, prodotte in *“modo biologico”* o in alternativa di *“produzione integrata”*, permette inoltre, di preservare le biodiversità locali e mantiene vive le tradizioni enogastronomiche locali; anche in termini di inclusione sociale il ricorso a tali prodotti risulta vantaggioso poiché consente di avere a livello economico un diretto coinvolgimento delle comunità locali. I partecipanti potranno facilmente vedere il vostro impegno.

- Acqua: di rubinetto e i distributori d'acqua dovrebbero essere preferiti a contenitori individuali. Evitare o minimizzare l'uso di bottiglie di plastica, scegliendo caraffe e contenitori in vetro.
- Bevande di altro tipo: servire succhi di frutta biologici freschi di produttori locali.
- L'opzione vegetariana/vegana e la riduzione della carne: ridurre la quantità di prodotti a base di carne contribuisce a ridurre l'impronta di carbonio e il consumo di acqua della manifestazione. È utile garantire una opzione vegetariana/vegana.
- Evitare di sprecare cibo: comunicare all'addetto del catering il numero definitivo di partecipanti pochi giorni prima della manifestazione, può contribuire a evitare gli sprechi. Quando si invia l'ultimo sollecito può essere utile aggiungere ad esempio: “Vi preghiamo di comunicarci se vi siete registrati, ma non siete in grado di partecipare, in modo che si possano evitare inutili sprechi di cibo”.
- Riutilizzo/riciclo: fare ricorso assolutamente a piatti, posate, bicchieri e biancheria riutilizzabili. In alternativa, motivata, acquistare o richiedere articoli contenenti un'alta percentuale di riciclato^{SCP} o materiale a base di scarti vegetali (biodegradabili e/o compostabili).
- La scelta del catering giusto: richiedere offerte il più presto possibile. Quando scegli il tuo catering, dotati di un sistema di selezione dei fornitori di catering sia per garantire un buon livello di sicurezza alimentare, che di qualità, che di impegno verso tematiche di attenzione all'ambiente (applicazione di schemi specifici di gestione ambientale) o al sociale. Si possono prendere in considerazione parametri



come la percentuale di biologico e l'uso di prodotti a km 0.

- Gli imballaggi secondari e terziari devono essere costituiti, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.
- Destinazione del cibo non somministrato: impegno a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari.

La riduzione dei rifiuti deve essere attentamente pianificata dall'inizio (ad esempio, la comunicazione e l'invito senza carta), durante (ad esempio gli imballaggi riutilizzabili, i programmi in formato elettronico) e dopo l'evento (ad esempio, il riutilizzo o il riciclaggio e la corretta divisione dei rifiuti). L'adozione della politica "Rifiuti Zero" rappresenta un obiettivo fondamentale e comporta l'applicazione di una strategia e una serie di strumenti pratici volti ad eliminare gli sprechi, non la gestione di essi. La produzione di rifiuti e il loro smaltimento corretto è un problema trasversale in quanto comprende tutte le fasi organizzative. Per questo motivo, le considerazioni specifiche in materia di rifiuti si trovano anche in altre sezioni di questa guida.

Punti chiave da considerare:

- Ridurre al minimo il materiale stampato ed il materiale promozionale per l'evento (ad esempio stampa fronte-retro);
- Ridurre l'uso di articoli in plastica;
- Evitare di ordinare più cibo e bevande del necessario: è una delle principali raccomandazioni che aiutano a minimizzare la generazione di sprechi.
- Riciclaggio e riutilizzo di materiale degli eventi precedenti (ad esempio allestimenti moquette, totem, standardi, ecc.);
- Acquisto di articoli che non danneggiano l'ambiente (in materiale biodegradabile o riciclato);
- Costituzione di un appropriato sistema di raccolta differenziata e smaltimento.

(Fonte: Città di Torino, 2021, in:

http://www.comune.torino.it/ambiente/bm~doc/linee_guida_eventi_sostenibili_2021_v3-1.pdf)

Dopo aver letto con attenzione il documento sopra riportato, il candidato ipotizzi di essere stato ingaggiato dall'amministrazione del proprio Comune, al fine di contribuire alla progettazione di un evento enogastronomico sostenibile per la valorizzazione di alimenti e bevande locali.

Facendo riferimento ai contenuti del documento "LINEE GUIDA PER LA REALIZZAZIONE DI EVENTI SOSTENIBILI", alle conoscenze-competenze tecnico-professionali acquisite durante il percorso di studi, le attività laboratoriali, le attività progettuali e di PCTO, il candidato elabori una scheda progettuale seguendo la scaletta proposta di seguito:



- Titolo evento;
- Tipologia di evento (es. cooking show, sagra, inaugurazione, fiera, ecc.);
- Luogo (location);
- Finalità dell'evento;
- Tipo di clientela (differenziato in base a condizioni fisiologiche, patologiche e religioso/culturali, ecc.);
- Numero di partecipanti;
- Tempi organizzativi (calendario, orari, ecc.);
- Menu (articolato in 1 primo, 1 secondo con contorno e 1 dolce, con eventuali nomi di fantasia assegnati ai piatti, selezione di ingredienti con marchi di qualità nazionali ed europei, indicazione delle tecniche di cottura e presentazione, individuazione allergeni dei piatti proposti, descrizione del profilo nutrizionale di ciascun piatto, ecc.);
- Bevande (alcoliche e analcoliche, bevande con marchi di qualità nazionali ed europei, profilo merceologico, abbinamenti con i cibi);
- Legame con il territorio (sulla base del menu e delle bevande proposte, definizione e descrizione delle principali certificazioni di qualità dei prodotti agricoli e delle principali frodi alimentari);
- Risorse umane impiegate (descrizione brigata di sala/cucina/pasticceria e personale addetto all'accoglienza e funzioni gerarchiche);
- Selezione fornitori (facendo riferimento al documento "Linee guida per la realizzazione di eventi sostenibili");
- Attrezzature richieste (piccole e grandi attrezzature, ornamenti, materiale mise en place);
- Aspetti organizzativi relativi alla sicurezza nei luoghi di lavoro (spazi idonei, vie di fuga accessibili, punti di raccolta, attrezzature antincendio, dispositivi di protezione individuali, segnaletica, ecc.);
- Aspetti igienico-sanitari (sistema HACCP, igiene dei locali, igiene del personale, SCP
mantenimento della catena del freddo, mantenimento della catena del caldo, ecc.);
- Aspetti ambientali (facendo riferimento al documento "Linee guida per la realizzazione di eventi sostenibili", commentare le scelte di menu e bevande, packaging dei prodotti, gestione di avanzi e rifiuti, eventuali materiali monouso, stagionalità, ecc.);
- Aspetti economico-gestionali (costi delle materie prime, determinazione del prezzo di vendita di cibi e bevande, ecc.);
- Strategie di promozione e comunicazione (strategie di vendita, pubblicizzazione e comunicazione dell'evento e/o del menù);
- Strategie di fidelizzazione (questionari di gradimento, gadget, ecc.).

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del Paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.



GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

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

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	1	
	II	Ha compreso in modo parziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	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 – 2,5	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3 – 4,5	
	IV	Utilizza accuratamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo chiaro e pertinente	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	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	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				

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, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				

SCHEDE DISCIPLINARI

ITALIANO prof.ssa Acerra Annunziata	
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"; "La famiglia Malavoglia"; UDA 2. IL DECADENTISMO E IL SIMBOLISMO Decadentismo Baudelaire e i simbolisti Gabriele D'Annunzio <i>Lettura e analisi dei testi:</i> Baudelaire - "Corrispondenza"; "L'albatro"; "Spleen" (pag. 180); Wilde - "Il ritratto di Dorian Gray" (Trama); D'annunzio - "Il piacere" (trama); "L'attesa dell'amante"; "La pioggia nel pineto". UDA 3. IL PRIMO NOVECENTO: LE AVANGUARDIE STORICHE E IL MODERNISMO Il romanzo del primo Novecento Luigi Pirandello Italo Svevo La Scapigliatura Il Futurismo L'Espressionismo; Il Futurismo; Il Dadaismo; Il Surrealismo <i>Lettura e analisi dei testi:</i> Pirandello - "La patente" (pag. 437); "Il treno ha fischiato" (pag. 444); Svevo - "L'ultima sigaretta"; "Lo schiaffo del padre"; "Un'esplosione enorme". Marinetti, - "Manifesto del Futurismo". "Il bombardamento di Adrianopoli". UDA 4. L'ETÀ TRA LE DUE GUERRE Tra le due guerre: tra irrazionalismo e impegno civile Giuseppe Ungaretti Salvatore Quasimodo e l'Ermetismo Eugenio Montale <i>Lettura e analisi dei testi:</i> Ungaretti - "Veglia"; "soldati" (pag. 625); "Fratelli"; "Non gridate più"; "Mattina". Quasimodo - "Ed è subito sera". Montale - "I limoni" (pag. 684); "Spesso il male di vivere ho incontrato". UDA 5. IL SECONDO DOPOGUERRA: IL NEOREALISMO E LE SPERIMENTAZIONI Sperimentazioni e nuovi realismi: raccontare la realtà. Il Neorealismo. <i>Lettura e analisi dei testi:</i>



	<i>Primo Levi - “Se questo è un uomo” (trama); “Questo è l’inferno”.</i> 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 Letture e analisi di poesie di D’Annunzio. 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>Letture -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, 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 prof.ssa Acerra Annunziata	
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 . La questione israelo-palestinese. L'Italia di oggi e l'Unione europea. 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: NAZIONALITA' 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

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE prof. Cappuccio Ugo	
Competenze raggiunte	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; Saper calcolare il fabbisogno energetico e di nutrienti in una dieta equilibrata e personalizzata; Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche, motivando le scelte operate; Essere in grado di fare scelte consapevoli in un'ottica di sviluppo sostenibile. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse; Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle varie religioni; Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera con particolare riguardo al <i>made in Italy</i>; Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; Applicare un piano HACCP.
Conoscenze (attraverso UDA o moduli)	Principi di bioenergetica: la valutazione dello stato nutrizionale; i LARN 2014 alla base di una dieta equilibrata; le linee guida per una sana alimentazione 2018; i modelli alimentari; i fabbisogni alimentari che caratterizzano particolari condizioni fisiologiche e le varie età; dieta dello sportivo; alimentazione nella ristorazione collettiva; tipologie dietetiche (mediterranea, vegetariana, vegana) Relazioni tra nutrienti e patologie – obesità e malattie da eccessi alimentari: aterosclerosi, ipertensione, diabete, gotta; alimentazione e cancro, disturbi del comportamento alimentare, malattie dell'apparato digerente, malnutrizioni per difetto; Concetto di sviluppo sostenibile, Agenda2030 e impronta ecologica. Qualità alimentare, marchi di qualità, frodi alimentari e additivi alimentari. Differenza tra allergie ed intolleranze alimentari e indicazioni dietetiche; gli allergeni e le etichette, allergeni nel menu. Abitudini alimentari nelle diverse religioni. Cause di contaminazione fisica, chimica e biologica degli alimenti e le problematiche per la salute del consumatore, correlate alle contaminazioni; Principali malattie trasmesse dagli alimenti e le loro modalità di trasmissione, l'utilità di alcuni microrganismi nel settore agro-alimentare. Conoscere i punti fondamentali e i criteri di applicazione del sistema HACCP. Conoscere il concetto di sicurezza alimentare nel sistema produttivo, le innovazioni nei processi di conservazione e cottura, il significato di filiera lunga, corta e a km 0. Conoscere i nuovi prodotti alimentari: alimenti "Light"; alimenti fortificati, arricchiti, supplementati; alimenti funzionali (<i>functional foods</i>); alimenti innovativi (<i>novel foods</i>); alimenti di gamma e <i>convenience foods</i>; alimenti integrali; prodotti dietetici e integratori alimentari
Abilità	Discernere i criteri per definire lo stato nutrizionale di una persona. Definire e applicare il metodo dell'IMC; Calcolare il fabbisogno energetico e di nutrienti. Indicare le caratteristiche generali di una dieta equilibrata in funzione di particolari necessità fisiologiche e patologiche e motivarne le scelte nella predisposizione dei menu; Confrontare le varie tipologie dietetiche evidenziandone i punti di forza e di debolezza e motivare le scelte operate nella predisposizione del menu; Sapersi orientare verso un'alimentazione sostenibile; Distinguere i prodotti certificati e riconoscere la loro identità dalla lettura dell'etichetta alimentare;

	Riconoscere il ruolo degli additivi alimentari e individuare le diverse tipologie di frodi alimentari; Individuare gli alimenti compatibili con le principali allergie e intolleranze alimentari e saper motivare le scelte operate nella predisposizione del menu; Valutare l'importanza del cibo nelle diverse religioni. Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle varie religioni; Indicare i possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche. Mettere in relazione l'agente contaminante con le conseguenze sulla salute del consumatore. Leggere e compilare una semplice check list del sistema HACCP e capire l'applicazione di un piano HACCP: definire i diagrammi di flusso relativamente ai processi produttivi del settore di pertinenza, individuare i rischi, i punti critici (CP) e punti critici di controllo (CCP) e le relative azioni correttive e preventive; Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento e le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.
Metodologie	Lezione dialogata, flipped classroom, attività di ricerca da siti accreditati, partecipazione a seminari, esercitazioni, lavori individuali o di gruppo, relazioni e confronto in plenaria.
Testi e materiali Strumenti adottati	Libro di testo, siti internet di fonti accreditate (MIPAF, Regione Campania-assessorato all'agricoltura, CRIPAT, BCFN), materiale digitale del libro di testo, riviste e pubblicazioni di settore.



ENOGASTRONOMIA PASTICCERIA Docente: De Filippo Domenico	
Competenze raggiunte	Riconoscere e interpretare: in fase progettuale le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa Gestire e organizzare i reparti di produzione, vendita Pianificare gli acquisti E gestire le scorte Pianificare la turnazione del personale
Conoscenze	Conoscenze delle modalità con cui l'azienda opera nel rispetto della normativa in materia di sicurezza e dell' HACCP Conoscenza dell'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio. Proposta di indicazioni sulla distribuzione e organizzazione degli spazi del proprio reparto di lavoro. Conoscenza delle attrezzature in base a criteri tecnici, economici e organizzativi. Individuazione dei diritti e i doveri nel rapporto di lavoro. Conoscenza del menu e di tutte le sue tipologie Conoscenza del reparto di economato e del magazzino
Abilità	Adottare nella vita quotidiana e professionale comportamenti volti a rispettare le caratteristiche degli alimenti, le aspirazioni e le motivazioni dei collaboratori, i bisogni e le necessità del cliente, la naturalità e la potenzialità dell'ambiente
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; Laboratori

LINGUA TEDESCA Docente: D'Anzilio Bruna	
Competenze raggiunte	L'alunno/a è capace di: Padroneggiare la lingua Tedesca per scopi comunicativi e utilizzare il linguaggio settoriale tecnico - alberghiero per interagire nello specifico contesto professionale. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi, valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team <i>working</i> più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento, redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.
Conoscenze	Die Nachhaltigkeit im Hotel Das Hotel und die Pâtisseriebrigade Nachhaltiger Tourismus Weingastronomischen Routen in Italien und in den deutschsprachigen Ländern Wein ist Kultur Bier: ein spezielles Getränk Die Essgewohnheiten in Deutschland und in Italien Die Ernährungspyramide Die Mittelmeerdiet Mein Praktikum Meine Zukunft Prüfungsbeispiele
Abilità	L'alunno/a è in grado di: Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'ospitalità. Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. Applicare tecniche di base per la promozione di servizi. Gestire la comunicazione in contesti professionali con lessico specialistico. Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi, l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza. Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi; Promuovere 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 Didattica laboratoriale Didattica orientativa
Testi e materiali Strumenti adottati	Libro di testo: <i>Kochkunst neu</i> – ed. Loscher Editore Lim, schede digitali, video, simulazioni di contesti professionali, dispense

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Docente: Senatore Antonio

<i>Competenze raggiunte</i>	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.
<i>Conoscenze</i>	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.
<i>Abilità</i>	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.
<i>Metodologie</i>	Problem solving; Cooperative learning; Peer education; Tutoring; Rispetto dei tempi di apprendimento.
<i>Testi e materiali Strumenti adottati</i>	Libro di testo; Ricerche su siti web; LIM; Piattaforme digitali.



SALA VENDITA Prof. Manzi Eugenio	
Competenze raggiunte	1. riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento; 2. individuare la produzione enologica italiana; 3. classificare i vini in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione; 4. riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, e descriverle usando la terminologia corretta; 5. individuare i principi di abbinamento cibo- vino e cibo – bevande; 6. ipotizzare la realizzazione di buffet e banchetti; 7. utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera; 8. operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.
Conoscenze (attraverso UDA o moduli)	• Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni • Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar • Deontologia professionale • Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente. • Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro. • Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti • Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera • Principali tipi di menu e successione dei piatti
Abilità	• Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico. • Acquisire un corretto atteggiamento nei confronti della professione. • Distinguere i vini e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera • Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti. • Distinguere il menu dalla carta
Metodologie	Schede, esercizi guidati. Intervento successivo con domande dirette o questionari. Produzione di materiale multimediale. Ricerche in Internet. Inserimento dell'allievo in difficoltà in un piccolo gruppo di studio in cui sia presente un elemento trainante
Testi e materiali Strumenti adottati	- SUSSIDI AUDIO VISIVI - DISPENSE - APPUNTI

LINGUA FRANCESE	
Docente: Leopoldo Antonella	
COMPETENZE RAGGIUNTE	valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
CONOSCENZE	Le figure professionali relative al settore della pasticceria Dessert La pasticceria nel mondo HACCP : l'igiene degli alimenti Le abitudini alimentari Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires. Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments Régimes et nutrition. Les aliments biologiques. Les OGM. Le régime méditerranéen. Les allergies et les intolérances alimentaires. Les troubles du comportement alimentaire
ABILITA'	Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione anche con madrelingua su argomenti generali, di studio o di lavoro. Utilizzare strategie nell' interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto. Comprendere testi orali in lingua standard, anche estesi, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e lavoro, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio. Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro. Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano. Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico alberghiera e la ristorazione. Utilizzare il lessico del settore dei servizi turistici, alberghieri, enogastronomici, compresa la nomenclatura internazionale codificata. Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua comunitaria relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa. Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale
METODOLOGIE	(Lezione frontale) (Lezione interattiva) (Cooperative learning) (Problem solving)
TESTI E MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI	(Libro di testo: Le français de la pâtisserie (Dispense/fotocopie)



IRC Docente: Sbisà Rossella	
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 cristiani, la solidarietà, un'economia per l'uomo). Sviluppare un maturo senso critico della rivelazione di Dio in un contesto multiculturale e conoscere la simbologia religiosa presente negli elementi enogastronomici 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.
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 insieme, Custodi di bellezza. LIM, dispositivi informatici.

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Prof. Carlo Cascone

Competenze raggiunte	Lo studente: * svolge un'attività motoria e sportiva adeguata alla propria maturazione psicofisica; * progetta e attua in gruppo un'attivazione generale organica e specifica pre-gara; * è consapevole degli effetti positivi generati dai percorsi di preparazione fisica specifici sulla propria corporeità; * osserva e interpreta i fenomeni connessi al mondo dello sport e all'attività sportiva proposta nell'attuale contesto socioculturale, collegandoli con l'ambito sociale, storico-culturale, tecnologico ed educativo-formativo; * conosce e applica le strategie tecnico – tattiche dei giochi sportivi principali, affrontando il confronto agonistico nel rispetto di un'etica corretta, basa sul rispetto delle regole fair play. * svolge ruoli di direzione delle principali attività sportive, nonché supporta e organizza semplici attività sportive, osservando e rispettando le norme di sicurezza principali contenute nei regolamenti dell'istituto; * è consapevole dell'importanza degli stili di vita e dei comportamenti attivi nei confronti della propria salute intesa come fattore dinamico, conferendo il giusto valore all'attività sportiva, alla sana alimentazione e all'attuazione quotidiana delle buone pratiche; * produce e riconosce consapevolmente messaggi non verbali in modo critico, decodificando i messaggi propri e altrui; * riconosce ed attribuisce all'ambito sportivo uno strumento con un alto valore educativo, formativo ed inclusivo; * riproduce le fasi essenziali finalizzate a mettere in atto una procedura di primo soccorso; * mette in atto comportamenti responsabili nei confronti del patrimonio ambientale scolastico, tutelando lo stesso ed impegnandosi in attività che valorizzano i principi di cittadinanza attiva e gli impegni previsti dall'Agenda 2030; * utilizza i supporti multimediali per approfondire le conoscenze disciplinari.	
Conoscenze (attraverso UDA o moduli)	UdA L'unica strada per il futuro: la sostenibilità	Lo studente: - conosce l'evoluzione della cultura del movimento dalle origini ad oggi. - conosce il contributo della pratica sportiva per educare e formare la personalità del futuro cittadino dotato di senso di civiltà e rispetto. - sa fare progetti su sport e sostenibilità.
Abilità	Lo studente: * è capace di gestire autonomamente comportamenti sportivi che interessano le strutture 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	* Dispense - Slide – Video – Filmati - Libri	
Strumenti e spazi utilizzati	Piattaforma Argo, presentazioni, aula, palestra.	



MATEMATICA Prof.ssa Cuccurullo Francesca	
Competenze raggiunte	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative Utilizzare gli strumenti del calcolo algebrico, le funzioni matematiche per la soluzione di problemi anche della vita reale; leggere e interpretare il grafico di una funzione matematica o di una funzione che rappresenti una situazione reale; Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
Conoscenze (attraverso UDA o moduli)	MOD. 1: Equazioni di primo e secondo grado. MOD. 2 La funzione: definizione e classificazione, campo di esistenza di semplici funzioni razionali e irrazionali MOD. 3: Studio di semplici funzioni razionali intere e fratte: dominio, codominio, segno, concetto intuitivo di limite e suo utilizzo per il calcolo degli asintoti orizzontali, verticali e obliqui, concetto intuitivo di derivata e individuazione di eventuali punti di massimo e di minimo. MOD. 4: matematica ed economia: La funzione costo, ricavo, guadagno, la funzione della domanda e dell'offerta Semplici problemi di realtà
Abilità	Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi Saper risolvere equazioni e disequazioni Saper costruire il grafico di una semplice funzione Saper risolvere problemi di realtà con l'utilizzo dei vari strumenti di calcolo
Metodologie	Lezione frontale e dialogata. Cooperative learning – lavori di gruppo - Problem solving Si promuoverà il dialogo e la capacità di ascolto, sollecitando tutte le forme di comunicazione; si attiveranno dibattiti, simulazioni, discussioni guidate.
Testi e materiali Strumenti adottati	Testo in uso: "Colori della matematica" per il secondo biennio degli istituti alberghieri – volume A Appunti Lim



I CAPOLAVORI

Alunno	Titolo	Descrizione	Motivazione
ASPRINO LAURA	Un viaggio alla riscoperta di me stessa	Il capolavoro parte dal progetto Erasmus, svolto a Madrid durante il terzo anno e a Siviglia nel corso del quarto anno. Si tratta di un video, il quale illustra varie fotografie e video, relativi alle attività svolte e ai luoghi visitati durante la mia permanenza all'estero, in particolare, mostra alcuni prodotti tipici spagnoli, di cui ho appreso il procedimento e la tradizione. In ambedue i progetti ho conseguito sia attività individuali, quali lavoro, sia attività di gruppo.	<i>Attraverso l'esperienza Erasmus, che ho tentato di raccontare al meglio tramite il video, ho avuto modo non solo di interfacciarmi con una nuova realtà e apprendere nuove nozioni in ambito professionale e culturale, ma anche di riscoprire capacità a me ignote e di capire quali sono le mie reali aspirazioni future..</i>
ATTANASIO FEDERICA	ERASMUS NORVEGIA	Lo scorso anno ho avuto l'opportunità di partecipare ad un Erasmus a Larvik, in Norvegia. Siamo stati ospiti di un istituto del posto dove abbiamo frequentato lezioni, visitato molti posti tra cui la capitale e lavorato nell'azienda Baker nella quale mi occupavo solitamente di farcire e decorare dolci. Questa esperienza mi ha reso davvero felice perché mi ha dato l'opportunità di imparare nuove tecniche e di relazionarmi al mondo lavorativo.	Ho deciso di trattare questo argomento come capolavoro perché tra tutti i progetti che ho fatto è stato quello che mi ha spinto nella mia crescita personale, soprattutto perché tutti noi ragazzi vivevamo insieme in una casa e questo mi ha aiutato molto ad essere più autonoma anche una volta tornata in Italia, siccome dovevamo tenere la casa pulita e ciò ci spingeva a fare dei turni per le faccende domestiche. Di conseguenza sono riuscita a comprendere com'è convivere con altre persone al di fuori della mia famiglia in una località straniera.
BOVE ANNALaura	TORTA DOBOS	Insieme alla mia classe abbiamo abbinato un dolce (TORTA DOBOS) alla nostra UDA del cioccolato. Ho preparato questa torta rivisitandola con dei sapori italiani	Perché i dolci mi hanno sempre appassionato specialmente abbinandoli ad un progetto.
BRACCIALE GIULIA	SCOUTISMO STILE DI VITA	Lo scoutismo ti rende responsabile e ti aiuta a comunicare con le persone, ti indottrina cose nuove, supporti e situazioni come il miglioramento di città con l'aiuto di un intero gruppo	Ho scelto di parlare dello scoutismo, perché se ne parla sempre poco. Lo scout impara a stare in mezzo alla gente e impara a comunicare, e per di più migliora se stesso e ciò che lo circonda
CARACCIO ANNA SOFIA	Mani in pasta!	Il capolavoro parte da un progetto svolto in ambito extraeclastico e consiste nell'elaborazione di un PowerPoint, sviluppato singolarmente, che rappresenta la nascita della mia passione per la pasticceria.	Attraverso la pasticceria ho modo di rendere più divertente il mangiare sano.
CASTALDO CHIARA	ESSERE SCOUT	Il mio capolavoro riguarda l'essere scout. L'essere scout è un vero e proprio stile di vita e vuol dire saper scegliere, tra mille strade, non solo quella giusta, ma anche quella meno battuta e assumersi il rischio di tale scelta.	Ho scelto di indicare questo come capolavoro perché l'essere scout ti insegna, ti cambia, e ti aiuta. Ti insegna all'attenzione all'altro, all'ascolto e lo spirito d'avventura



CIVALE GIOVANNA	Il Nuoto	Il capolavoro parte da un progetto svolto in ambito extrascolastico e consiste nell'elaborazione di un Power Point,sviluppato singolarmente,che rappresenta la mia esperienza di nuotatore agonista	Da questo sport ho appreso una competenza sociale prima ero sempre timido ma dopo ho iniziato a socializzare con molte persone é un pó questa timidezza e scomparsa, ho imparato ad imparare molto dagli altri seguendo consigli e devo dire che é stato molto utile. Ho avuto modo di comprendere anche una competenza multilinguistica perché andando anche all'estero ho dovuto imparare nuove lingue
D'AMBROSI FELISIA MARIA	UNA P.R. A SCUOLA	In questi ultimi due anni sono stata eletta come rappresentante d'istituto. Nonostante le tantissime problematiche e responsabilità ho vissuto una grandissima esperienza formativa	Ho deciso di descrivere tale esperienza, perché mi appassiona dar voce ai ragazzi, rappresentare le loro problematiche e cercare di trovare le possibili soluzioni.
DE VIVO ALESSANDRO	Il Nuoto	Il capolavoro parte da un progetto svolto in ambito extrascolastico e consiste nell'elaborazione di un Power Point,sviluppato singolarmente,che rappresenta la mia esperienza di nuotatore agonista.	Da questo sport ho appreso una competenza sociale prima ero sempre timido ma dopo ho iniziato a socializzare con molte persone é un pó questa timidezza e scomparsa, ho imparato ad imparare molto dagli altri seguendo consigli e devo dire che é stato molto utile. Ho avuto modo di comprendere anche una competenza multilinguistica perché andando anche all'estero ho dovuto imparare nuove lingue
ESPOSITO ANNAMARIA	Verso la cintura nera	Il capolavoro ha avuto inizio da un progetto intrapreso al di fuori dell'ambito scolastico, in particolare nell'attività sportiva che ha catturato la mia passione negli ultimi anni, ovvero il Karate. Acquisendo competenze in autodifesa e attacco, questo sport mi ha resa più sicura di me, forte fisicamente e mentalmente..	Quest'attività mi è piaciuta particolarmente perché è stata molto Ho deciso di inserire quest'attività perché mi ha aiutata e mi aiuta tutt'oggi a crescere, diventare indipendente e forteformativa e interessante.
MANCUSO ALESSIA	LA MIA ESPERIENZA ALL'ESTERO	Il mio capolavoro è rappresentato dall'esperienza erasmus dello scorso anno, con la durata di 21 giorni. Questa esperienza è stata positiva sia sotto l'aspetto professionale, e sia per lo scambio interculturale.	Ho scelto di indicare tale esperienza, come mio capolavoro perché durante il mio viaggio ho provato delle esperienze fantastiche e specialmente formative.
MARINO WALTER	VISITA PRESSO SCUOLA MEDIA FRESA PASCOLI	Alcuni membri della classe compreso io ci siamo recati presso la scuola media FRESA PASCOLI per mostrare la nostra scuola	Ho deciso di scegliere quest'attività perché mi è sembrata molto interessante e spero che ce ne siano altre come queste.



MIRELLO ROSSELLA	Leggere: tra realtà e fantasia	La passione della lettura abbraccia mente e corpo di chiunque la pratichi. Leggere non è solo un'attività, ma una forma di conoscenza e di crescita personale. Attraverso le parole degli autori, si aprono finestre su nuove prospettive, e si stimola la creatività. La passione per la lettura si nutre di curiosità, di desiderio di esplorare e di imparare sempre di più, grazie alla capacità di trasportare il lettore in mondi lontani e avventure straordinarie.	Nell'ultimo periodo della mia vita mi sono appassionata al mondo della lettura. Grazie ad essa ho potuto affrontare e superare momenti difficili della mia vita. Con la lettura riesco e riesco ad estraniarmi dal mondo esterno e dai cattivi pensieri che affliggono la mia mente, grazie ad essa posso immergermi in modi diversi, senza confondere realtà e fantasia. Credo che la lettura sia un dono prezioso che arricchisce la vita di chiunque si lasci trasportare dalla magia delle parole su carta.
PANORANO ILARIA	La mia passione in un viaggio	Presentazione PowerPoint del mio percorso personale svolto in questi anni scolastici.	Ho deciso di parlare del mio percorso formativo e dell'importanza dell'HACCP sul lavoro.
PETROSINO MARICA	Esperienza erasmus in Francia	Presentazione della mia esperienza in Francia e descrizione di tutte le attività svolte e le competenze acquisite.	Ho scelto questa esperienza come capolavoro in quanto mi ha segnata in maniera particolare soprattutto grazie ad una crescita sia professionale che personale.
ROBUSTELLI GIOVANNA	SE E' SOSTENIBILE E' MEGLIO...	Questo mio capolavoro parte da un percorso extrascolastico progettato tramite power point, svolto singolarmente. Ciò consiste nella progettazione di una pasticceria sostenibile.	Dopo le varie esperienze lavorative svolte in questi anni ho incominciato a soffermarmi di più sul punto della sostenibilità oggi molto importante.
SALERNO FRANCESCO PIO	Inseguendo il mio sogno	Il mio capolavoro parte dall'attività sportiva, specificamente il calcio. Tramite una presentazione ho voluto raccontare della mia esperienza calcistica che ho avuto durante il provino alle squadre Juve Stabia e Chievo Verona. Il mondo del calcio è un mondo fantastico pieno di rispetto, sana competizione e sogni da realizzare.	Il calcio è per me un capolavoro perché giocando mostro il vero me e metto in gioco tutte le mie potenzialità. E' una passione che ho sin da bambino e che porterò sempre con me.



ULTERIORE DOCUMENTAZIONE

Il PDP dell'alunna DSA è allegato in formato cartaceo e in busta chiusa .

