

## Allegati al Documento del Consiglio di Classe

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

### ESAME DI STATO 2023/2024

#### Classe V sez. C

INDIRIZZO: Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

DECLINAZIONE: Servizi di Sala e Vendita

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



|  | <b>ELENCO ALLEGATI</b>                                        |
|--|---------------------------------------------------------------|
|  | Elenco alunni con credito                                     |
|  | UDA interdisciplinare                                         |
|  | UDA di Educazione Civica                                      |
|  | Griglie di correzione della prima prova                       |
|  | Griglie di correzione della seconda prova                     |
|  | Prove simulate della seconda prova scritta                    |
|  | Griglia colloquio                                             |
|  | Schede disciplinari                                           |
|  | I capolavori                                                  |
|  | PEI, relazione finale e formale assenso per PEI differenziato |

# ELENCO ALUNNI CON CREDITO

|  | Cognome | Nome   | CREDITO III | CREDITO IV | Data di nascita |
|--|---------|--------|-------------|------------|-----------------|
|  | Xxxxxxx | Xxxxxx |             |            |                 |
|  | Xxxxxxx | Xxxxxx |             |            |                 |
|  | Xxxxxxx | Xxxxxx |             |            |                 |
|  | Xxxxxxx | Xxxxxx |             |            |                 |
|  | Xxxxxxx | Xxxxxx |             |            |                 |
|  | Xxxxxxx | Xxxxxx |             |            |                 |
|  | Xxxxxxx | Xxxxxx |             |            |                 |
|  | Xxxxxxx | Xxxxxx |             |            |                 |
|  | Xxxxxxx | Xxxxxx |             |            |                 |
|  | Xxxxxxx | Xxxxxx |             |            |                 |
|  | Xxxxxxx | Xxxxxx |             |            |                 |
|  | Xxxxxxx | Xxxxxx |             |            |                 |
|  | Xxxxxxx | Xxxxxx |             |            |                 |
|  | Xxxxxxx | Xxxxxx |             |            |                 |
|  | Xxxxxxx | Xxxxxx |             |            |                 |
|  | Xxxxxxx | Xxxxxx |             |            |                 |



**CLASSE QUINTA  
UNITÀ DI APPRENDIMENTO**

**UNITÀ DI APPRENDIMENTO ANNUALE  
INTERDISCIPLINARE**

|                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Titolo U.d.A.</b>                | <b>“L’unica strada per il futuro: la sostenibilità”</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Nucleo tematico fondamentale</b> | <p><b>Nucleo tematico n. 1:</b> Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità</p> <p><b>Nucleo tematico n. 2:</b> Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale</p> <p><b>Nucleo tematico n. 3:</b> Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell’allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all’implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Competenze di cittadinanza</b>   | <p><b>N. 2 Competenza multilinguistica</b></p> <p>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.</p> <p>Sono comprese anche le lingue classiche come il latino e il greco antico considerate facilitatori dell’apprendimento delle lingue moderne.</p> <p><b>N. 5 Competenza personale, sociale e di imparare a imparare</b></p> <p>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.</p> <p><b>N. 6 Competenza in materia di cittadinanza</b></p> <p>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.</p> <p><b>N. 7: Competenza imprenditoriale</b></p> <p>La competenza imprenditoriale si riferisce alla capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri. Si fonda sulla creatività, sul pensiero critico e sulla</p> |



|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                               | <p>risoluzione di problemi, sull'iniziativa e sulla perseveranza, nonché sulla capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progetti che hanno un valore culturale, sociale o finanziario.</p> <p><b>N. 8 Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</b></p> <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Competenze generali</b>    | <p><b>Competenza n. 4</b> 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</p> <p><b>Competenza n.10:</b> Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Competenze d'indirizzo</b> | <p><b>Competenza n. 8:</b> Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p> <p><b>Competenza intermedia (QUINTO ANNO):</b></p> <p>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p> <p><b>Competenza n. 10:</b> Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p> <p><b>Competenza intermedia (QUINTO ANNO):</b></p> <p>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</p> |
| <b>Compito – prodotto</b>     | Simulazione apertura di una struttura ricettiva                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Obiettivi formativi</b>    | <p>Fornire strumenti e metodi per la gestione di una struttura ricettiva, secondo i principi di sostenibilità ambientale;</p> <p>Formare discenti che sappiano gestire il processo comunicativo da diverse angolazioni, con maggiore attenzione agli aspetti organizzativi e gestionali</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Utenti destinatari</b>     | <b>Alunni classi V</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Fase di applicazione</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentazione del progetto e del prodotto da realizzare</li> <li>• Riflessione sul valore civico del compito da realizzare</li> <li>• Organizzazione del percorso</li> <li>• Autobiografia cognitiva e autovalutazione sulla propria esperienza</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Tempi</b>                  | Annuale (70 ore)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Assi coinvolti</b>         | <p>Asse Dei Linguaggi</p> <p>Asse Matematico</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                            | Asse Storico-Sociale<br>Asse Scientifico-Tecnologico                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Esperienze attivate</b> | 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.                                                                                                                                                                             |
| <b>Metodologia</b>         | 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. |
| <b>Risorse umane</b>       | Interne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Strumenti</b>           | Libri; mappe; schemi; risorse digitali (internet; materiale audio-video)                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Valutazione</b>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutazione formativa</li> <li>• Valutazione sommativa</li> <li>• Valutazione delle competenze</li> <li>• Valutazione del prodotto e Valutazione del processo</li> <li>• Autovalutazione metacognitiva.</li> </ul>                                                                                                                         |

Di seguito viene riportato in modo dettagliato il quadro delle competenze

### COMPETENZE COINVOLTE AREA GENERALE (D.M. 92/2018- ALL. 1)

| <b>Competenza n. 4</b><br><b>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</b><br><b>QUINTO ANNO</b><br><b>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.</b> |                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                     |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>Asse culturale</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Abilità</b>                                                                                                                                                             | <b>Conoscenze</b>                                                                                                                                                                                   |  |
| 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<br><br>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.<br><br>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**

| <b>Asse culturale</b>   | <b>Abilità</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Conoscenze</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Matematico              | Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi. Saper costruire semplici modelli matematici in economia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Variabili e funzioni<br>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<br>Strumenti e metodi di monitoraggio di un progetto.<br>Normative di settore nazionali e comunitarie sulla sicurezza personale e ambientale Certificazioni aziendali relative a qualità, ambiente e sicurezza<br>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)<br>Il foglio elettronico per la rappresentazione tabellare e/o grafica di dati di produzione, qualità, marketing, commerciali<br>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.<br>Il tessuto produttivo e dei servizi del proprio territorio<br>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.

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

**Competenza n. 10:**

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

**Competenza intermedia (QUINTO ANNO)**

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

| <i>Asse culturale</i>                        | <i>Abilità minime</i>                                                                                                                                                                               | <i>Conoscenze</i>                                                                                                           | <i>Insegnamenti</i>                                            |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Asse dei linguaggi                           | 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. | Le discipline coinvolte sono indicate nel piano delle attività |
| Asse storico sociale                         |                                                                                                                                                                                                     | Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica                                 |                                                                |
| Asse matematico                              |                                                                                                                                                                                                     | Tecniche di reportistica aziendale.                                                                                         |                                                                |
| Asse scientifico tecnologico e professionale |                                                                                                                                                                                                     | Tecniche di analisi per indice                                                                                              |                                                                |



## COMPETENZE DI CITTADINANZA

| <b>Competenza n. 2</b><br><b>Competenza multilinguistica</b><br><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> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Conoscenze</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Abilità</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Atteggiamenti</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <p>Conoscenza del vocabolario e della grammatica funzionale di lingue diverse e la consapevolezza dei principali tipi di interazione verbale e di registri linguistici.</p> <p>Conoscenza delle convenzioni sociali, dell'aspetto culturale e della variabilità dei linguaggi.</p>                                                                                                | <p>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.</p> <p>Le persone dovrebbero saper usare gli strumenti in modo opportuno e imparare le lingue in modo formale, non formale e informale tutta la vita.</p> | <p>Apprezzamento della diversità culturale, interesse e curiosità per lingue diverse e per la comunicazione interculturale.</p> <p>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.</p> |

| <b>Competenza n. 5</b><br><b>Competenza personale, sociale e di imparare a imparare</b><br><i>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.</i> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Conoscenze</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Abilità</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Atteggiamenti</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <p>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.</p> <p>Conoscenza degli elementi che compongono una mente, un corpo e uno stile di vita salutari.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p>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.</p> <p>Essere resilienti e capaci di gestire l'incertezza e lo stress.</p> <p>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.</p> | <p>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.</p> |

## 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.*

| <b>Conoscenze</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Abilità</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Atteggiamenti</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>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;</p> <p>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;</p> <p>Impegnarsi efficacemente con gli altri per conseguire un interesse comune o pubblico, come lo sviluppo sostenibile della società;</p> <p>Pensare criticamente per risolvere problemi;</p> <p>Sviluppare argomenti e partecipare in modo costruttivo alle attività della comunità;</p> <p>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;</p> <p>Disponibilità a partecipare a un processo decisionale democratico a tutti i livelli e alle attività civiche;</p> <p>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;</p> <p>Disponibilità a rispettare la privacy degli altri e a essere responsabili in campo ambientale;</p> <p>Interesse per gli sviluppi politici e socioeconomici, per le discipline umanistiche e per la comunicazione interculturale;</p> <p>Disponibilità a superare i pregiudizi e a raggiungere compromessi ove</p> | <p>Esprimere e interpretare idee figurative e astratte, esperienze ed emozioni con empatia;</p> <p>Riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale mediante le arti e altre forme culturali;</p> <p>Impegnarsi in processi creativi, sia individualmente sia collettivamente.</p> | <p>Apertura e rispetto nei confronti delle diverse manifestazioni dell'espressione culturale;</p> <p>Approccio etico e responsabile alla titolarità intellettuale e culturale;</p> <p>Curiosità nei confronti del mondo;</p> <p>Apertura per immaginare nuove possibilità;</p> <p>Disponibilità a partecipare a esperienze culturali.</p> |

**Competenza n. 7****Competenza imprenditoriale**

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

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

**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.*

| <b>Conoscenze</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>Abilità</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Atteggiamenti</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>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.</p> <p>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.</p> | <p>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.</p> | <p>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</p> |

### Piano delle attività didattiche

| Fase                          | Descrizione attività                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Durata in ore | Risultati attesi                                                                                 | Valutazioni                                                                                                                                       | Discipline       |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>Presentazione attività</b> | Presentazione dell'UdA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |               | Coinvolgimento del gruppo classe                                                                 |                                                                                                                                                   | Coordinatore Uda |
| <b>Lezioni</b>                | <p>CONOSCERE LE FUNZIONI DEL MARKETING E I SUOI ELEMENTI</p> <p>CONOSCERE LE TECNICHE DEL MARKETING CON PARTICOLARE ATTENZIONE AGLI STRUMENTI DIGITALI</p> <p>CONOSCERE LE TECNICHE DI SEGMENTAZIONE DEL MERCATO E DELLE RICERCHE DI MERCATO</p> <p>CONOSCERE LE FASI E LE TECNICHE DI REDAZIONE DEL MARKETING PLAN</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 25            | ESSERE CAPACE DI REDIGERE IL BUSINESS PLAN DI UN'AZIENDA RISTORATIVA ECO SOSTENIBILE             | LAVORI DI GRUPPO<br>VERIFICHE ORALI<br>VERIFICHE SCRITTE                                                                                          | DTA              |
| <b>Lezioni</b>                | <p>Conoscere il manifesto della cucina futurista scritto interamente da Filippo Tommaso Marinetti e firmato dal poeta Fillia nel 1931.</p> <p>Lettura e analisi di alcune ricette futuriste.</p> <p>La novità e l'attualità della cucina futurista</p> <p>LE POLIBIBITE: via italiana alla miscelazione e il rilancio della creatività dell'Italia degli anni trenta in chiave di eco sostenibilità</p> <p>I futuristi e la nuova visione del cibo estremamente moderna, che concepiva il pasto non più come semplice e "volgare" appagamento dello stomaco ma come qualcosa di più nobile e sublime. Il sentimento nazionalistico e la rivoluzione del linguaggio.</p> <p>Creazione e presentazione di un menu letterario e di una serie di polibibite ispirate al manifesto della cucina futurista e rivisitati in una chiave moderna ed ecosostenibile.</p> | 14            | <p>Feedback interesse dimostrato</p> <p>Conoscenze e abilità relative all'argomento trattato</p> | <p>Osservazione sistematica durante lo svolgimento delle attività proposte.</p> <p>LAVORI DI GRUPPO<br/>VERIFICHE ORALI<br/>VERIFICHE SCRITTE</p> | ITALIANO         |
| <b>Lezioni</b>                | <p>Conoscere Il ventennio fascista e il concetto di autarchia e protezionismo</p> <p>La battaglia del grano di Mussolini del 1925 per favorire la produzione di grano e ridurre le importazioni. L'Italia adotta una politica autarchica per essere in grado di produrre autonomamente ciò di cui ha bisogno. Si agisce sull'opinione pubblica per convincere gli italiani a cambiare abitudini. Sui giornali, sulle riviste e persino su copertine di quaderni e libri scolastici vengono diffusi messaggi pubblicitari volti a indirizzare i consumi verso prodotti nostrani e consigli alle massaie per evitare</p>                                                                                                                                                                                                                                         | 2             | <p>Feedback interesse dimostrato</p> <p>Conoscenze e abilità relative all'argomento trattato</p> | <p>Osservazione sistematica durante lo svolgimento delle attività proposte.</p> <p>LAVORI DI GRUPPO</p>                                           | STORIA           |



|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    |                                                                                                  |                                                                                                                                           |                                      |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|                | sprechi e preparare piatti genuini con ingredienti italiani                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |                                                                                                  | VERIFICHE ORALI<br>VERIFICHE SCRITTE                                                                                                      |                                      |
| <b>Lezioni</b> | <p>I drink futuristi e il primo esempio di esaltazione del Made in Italy.</p> <p>Preparazione e presentazione di alcune formule di polibibite futuriste.</p> <p>La Giostra d'alcol, uno dei primi mangia e bevi della storia: cioccolato e formaggio che navigano immersi in una miscela di Barbera d'Ast, Campari e Cedrata</p> <p>L'Avanvera, composto da Strega, Vermouth Rosso e Brandy, con fette di banana al suo interno e con una decorazione, volutamente "a vanvera" con pomodori, acciughe, formaggio, mandorle, banane e caffè.</p> <p>Avanvera (3 cl vermouth rosso, 3 cl distillato di vino arzente Poli o brandy, 1 cl Strega)</p> <p>Brucio in bocca (whisky, Strega, alchermes, vermouth, latte e miele, amarene, pepe)</p> <p>Decisione (2 cl di vino chinato, 2 cl di Barolo bollente, 2 cl succo mandarino, 2 cl rhum scuro invecchiato)</p> <p>Giostra d'alcol (6 cl Barbera d'Asti, 3 cl Campari, 3 cl Cedrata Tassoni)</p> <p>Inventina (12 cl Moscato, 4 cl liquore autoprodotta all'ananas o Joseph Caltron, 5 cubetti succo arancia gelato)</p> <p>Le Grandi Acque (1,5 cl grappa, 1,5 cl Gin, 1,5 cl kummel o infusione di cumino mediterraneo, 1,5 cl liquore all'anice infuso)</p> <p>Rosa Bianca (2 cl Campari, 2 cl liquore alla rosa bianca damascena Origine, 4 cl succo arancia filtrato, gocce di anice forte, anice stellato come decorazione galleggiante)</p> <p>Snebbiante (3 cl liquore all'artemisia absinthium, 3 cl liquore di rabarbaro, 3 cl grappa secca)</p> | 10 | <p>Feedback interesse dimostrato</p> <p>Conoscenze e abilità relative all'argomento trattato</p> | <p>Osservazione sistematica durante lo svolgimento delle attività proposte.</p> <p>LAVORI DI GRUPPO VERIFICHE PRATICHE</p>                | SALA                                 |
| <b>Lezioni</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Valorizzare il "Made in Italy" con il turismo enogastronomico. Prodotti PAT</li> <li>Filiera agroalimentare e spreco produttivo</li> <li>I pilastri dello sviluppo economico: le tre "E"</li> <li>Obiettivi di sviluppo sostenibile; impronta ecologica;</li> <li>Alimentazione sostenibile</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 5  | <p>Feedback interesse dimostrato</p> <p>Conoscenze e abilità relative all'argomento trattato</p> | <p>Osservazione sistematica durante lo svolgimento delle attività proposte. Lavori di gruppo. Valutazione del processo e del prodotto</p> | SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE |

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                             |                 |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Lezione</b> | DINE "Italian Style".<br>I marchi<br>I prodotti a chilometro zero                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2 | Leggere, comprendere e descrivere i prodotti a chilometro zero e le varie sigle delle certificazioni.                                                                                                         | Osservazione sistematica durante lo svolgimento delle attività proposte. Lavori di gruppo. Verifiche orali  | INGLESE         |
| <b>Lezione</b> | La sostenibilità nella Chiesa a confronto con la sostenibilità proposte dalle altre religioni                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2 | Comprendere ed analizzare le tradizioni locali legate al mondo religioso e l'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.                                                    | Osservazione sistematica durante lo svolgimento delle attività proposte. Lavori di gruppo. Verifiche orali. | RELIGIONE       |
| <b>Lezione</b> | L'educazione alla salute e il benessere psicofisico della persona<br>Sport e sostenibilità: un binomio vincente<br>Valorizzazione e tutela del patrimonio ambientale e culturale locale attraverso la disciplina del trekking                                                                                                                                                                               | 3 | Riconoscere la condizione di armonico equilibrio funzionale, fisico e psichico dell'organismo dinamicamente integrato nel suo ambiente naturale e sociale                                                     | Osservazione sistematica durante lo svolgimento delle attività proposte. Lavori di gruppo. Verifiche orali  | SCIENZE MOTORIE |
| <b>Lezione</b> | Divisione della classe in gruppi di lavoro e assegnazione di attività.<br>Trasmissione delle conoscenze mediante attività di lezione frontale su slow food, prodotti bio e restaurants potagers dotati di angolo bar con polibibite futuriste e ricerca su web.<br>Riflessione sul concetto di sostenibilità obiettivo 12 agenda 2030 in particolare la promozione della cultura dei prodotti locali a km 0 | 3 | Miglioramento degli apprendimenti e organizzazione del lavoro di gruppo. Presa coscienza delle sfide future legate all'economia e allo sviluppo sostenibile. Acquisizione di un linguaggio tecnico di settore | Valutazione del processo e del prodotto                                                                     | FRANCESE        |
| <b>Lezione</b> | Il menu: strumento indispensabile<br>Le tipologie di menu nelle forme ristorative<br>Le certificazioni di qualità: D.O.P.- I.G.P.-S.T.G.<br>I prodotti biologici e la filiera corta                                                                                                                                                                                                                         | 2 | Conoscere la cultura alimentare e le tradizioni locali nell'ottica della valorizzazione delle risorse del territorio.                                                                                         | Lavoro di gruppo, ricerca e selezione delle informazioni                                                    | CUCINA          |

|                |                                                                                                                                                                            |   |                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                  |            |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|                |                                                                                                                                                                            |   | Predisporre servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati     | oni, linguaggi o tecnico specifico                                                                               |            |
| <b>Lezione</b> | Divisione della classe in gruppi di lavoro e assegnazione di attività.<br>Come si calcola il contenuto di alcool etilico in un drink<br>Differenza tra calorie kilocaloria | 2 | Miglioramento degli apprendimenti e organizzazione del lavoro di gruppo.<br>Presa coscienza delle sfide future legate all'economia e allo sviluppo sostenibile.<br>Acquisizione di un linguaggio tecnico | Osservazione sistematica durante lo svolgimento delle attività proposte.<br>Lavori di gruppo.<br>Verifiche orali | MATEMATICA |

### Consegna agli studenti

Cosa si chiede di fare: con questo progetto i ragazzi sono invitati a realizzare un calendario cartaceo e/o multimediale su quanto appreso.

In che modo: lavoro individuale e lavoro di gruppo

Quali prodotti: i ragazzi divisi in gruppi con individuazione di un tutor dovranno produrre un calendario che illustri le varie festività e tradizioni eno-gastronomiche, sacre e profane, relative ai paesi le cui lingue sono materia di studio.

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti):

con questo lavoro cercheremo di:

- ☐ conoscere gli usi, i costumi, le festività, ricorrenze e le tradizioni eno-gastronomiche dei paesi le cui lingue sono materia di studio;
- ☐ allargare i propri orizzonti culturali;
- ☐ educare a cogliere le diversità tra le varie culture come valore aggiunto.

## Rubriche di valutazione

|                                                                     |                |
|---------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>TITOLO UDA: “L’unica strada per il futuro: la sostenibilità”</b> | <b>ALUNNO:</b> |
| <b>VALUTAZIONE PROCESSO</b>                                         | <b>CLASSE:</b> |

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

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



|                                                              |         |
|--------------------------------------------------------------|---------|
| TITOLO UDA: "L'unica strada per il futuro: la sostenibilità" | ALUNNO: |
| COMPITO DI REALTA'                                           | CLASSE: |

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

|                      |           |
|----------------------|-----------|
| A=LIVELLO AVANZATO   | PUNTEGGIO |
| B=LIVELLO INTERMEDIO | PUNTEGGIO |
| C=LIVELLO BASE       | PUNTEGGIO |
| D=LIVELLO INIZIALE   | PUNTEGGIO |



## UDA di EDUCAZIONE CIVICA – CLASSE 5ª SC

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



|                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                               |                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                          | insufficiente (4/5)           | L'alunno è incapace di..                                                   |
| 7. Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società 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..                                                   |
| 8. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità                                                                                                                                                                                    | Avanzato (9//10)              | In forma chiara ed esaustiva, con lessico adeguato l'alunno è capace di... |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Intermedio (7/8)              | In forma alquanto chiara l'alunno è capace di                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                          | BASE (6)                      | In modo essenziale l'alunno è capace di                                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                          | insufficiente (4/5)           | L'alunno è incapace di..                                                   |
| 9. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile | 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..                                                   |
| 10. Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie                                                                | 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...                                                |
| 11. 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..                                                   |
| 12. Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile                                                                           | 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..                                                   |
| 13. 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..                                                   |
| 14. 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..                                                   |
| <b>LEGENDA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                           |                               |                                                                            |
| NUCLEO I                                                                                                                                                                                                                                                                                 | TRAGUARDI DI COMPETENZA 1-2   |                                                                            |
| NUCLEO II                                                                                                                                                                                                                                                                                | TRAGUARDI DI COMPETENZA 12-13 |                                                                            |
| NUCLEO III                                                                                                                                                                                                                                                                               | TRAGUARDI DI COMPETENZA 11    |                                                                            |



|                                                          |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |            |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Utenti destinatari</b>                                |                                             | ALUNNI CLASSI QUINTE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |            |
| <b>Prerequisiti</b>                                      |                                             | Conoscenza e competenza di cittadinanza.<br>Competenze linguistiche, relazionali, metodologiche e digitali precedentemente acquisite.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            |
| <b>Fase di applicazione</b>                              |                                             | 1) presentazione dell'attività e dei prodotti attesi<br>2) attribuzione e divisione dei compiti<br>3) attività declinate per ogni disciplina coinvolta<br>4) realizzazione del prodotto<br>5) presentazione e condivisione del prodotto alla classe<br>6) verifica e valutazione autentica                                                                                                                                                                                                                       |            |
| <b>Tempi</b>                                             |                                             | INTERO ANNO SCOLASTICO ARTICOLATO IN TRIMESTRI E PENTAMESTRE , per un totale di 33 ore                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            |
| <b>Esperienze attivate</b>                               |                                             | 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 .                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            |
| <b>Metodologia</b>                                       |                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Lezione partecipata – discussione guidata</li> <li>• Lettura guidata di documento, articolo di giornale, video</li> <li>• Analisi guidata delle fonti</li> <li>• Brainstorming</li> <li>• Flepped classroom</li> <li>• Elaborazioni di schemi e mappe</li> <li>• Problem solving</li> <li>• Lavoro di gruppo - Cooperative learning</li> <li>• Role playing</li> <li>• Peer Education</li> <li>• Correzione collettiva elaborati</li> </ul> |            |
| <b>Risorse umane interne</b>                             |                                             | <b>Materie</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>Ore</b> |
|                                                          |                                             | ✓ Italiano                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2          |
|                                                          |                                             | ✓ Storia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 7          |
|                                                          |                                             | ✓ Diritto e tecniche amministrative                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 9          |
|                                                          |                                             | ✓ Scienza e cultura dell'alimentazione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 7          |
|                                                          |                                             | ✓ Religione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 4          |
|                                                          |                                             | ✓ Scienze motorie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 4          |
| <b>C<br/>O<br/>N<br/>T<br/>E<br/>N<br/>U<br/>T<br/>I</b> | <b>Italiano</b>                             | Lecture di brani di autrici donne italiane ( es. Grazia Deledda, Alda Merini). • Letture e analisi di poesie di D'Annunzio” La pioggia nel pineto” o lettura di monologhi, testi teatrali e musicali che affrontano il tema della discriminazione e della violenza di genere. • Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne e la storia delle sorelle Mirabal <b>(solo Trimestre)</b>                                                                                              |            |
|                                                          | <b>Storia</b>                               | 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 <b>(Trimestre)</b><br>La società di massa. Agenda 2030 obiettivo 16 Obiettivo 16: Pace, giustizia e istituzioni forti<br>L'Educazione ai diritti: visione ed analisi del film “Stranizza d'amuri. (omofobia e transfobia) <b>(Pentamestre)</b>                                                                                           |            |
|                                                          | <b>Diritto e tecniche</b>                   | Diritti e tutela delle donne: le leggi italiane che hanno fatto la storia <b>(Trimestre)</b><br>Funzioni e funzionamento degli organi costituzionali- Elezioni del PDR – Contrasto alla corruzione: Associazione Libera.– Nuovi diritti online: Privacy e sicurezza dati personali. La Nato e l'Onu <b>(Pentamestre)</b>                                                                                                                                                                                         |            |
|                                                          | <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b> | I pilastri dello sviluppo sostenibile; parità di genere, la cooperazione internazionale.<br><b>Il femminicidio e i DCA (Trimestre)</b><br>(Agenda 2030 – obiettivi di sviluppo sostenibile: l'uomo e l'ecosistema. Gli Obiettivi 13-14-16 <b>(Pentamestre)</b>                                                                                                                                                                                                                                                   |            |
|                                                          | <b>Religione</b>                            | Lettura di brani religiosi (canti, preghiere e salmi) sulla figura della donna <b>(Trimestre)</b><br>Le radici cristiane dell'Europa (san Benedetto).I compiti delle Nazioni Unite. <b>(Pentamestre)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            |
|                                                          | <b>Ed. fisica</b>                           | Gli organi che amministrano lo sport. La costituzione e lo sport. L'impresa del Barone “Pierre de Coubertin”. <b>(solo Pentamestre)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |            |

|                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Strumenti</b>                        | Laboratorio informatica, Internet, software per la gestione dei testi e presentazioni<br>Testi di consultazione e libri<br>Giornali, notiziari<br>LIM                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Verifica e Valutazione autentica</b> | <b>Prove tradizionali</b> (Prove strutturate, semistrustrate)<br>Osservazioni sistematiche del comportamento<br>In particolare, la Rubrica di valutazione delle attività di Educazione Civica si basa su:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>✓ CONOSCENZE</li> <li>✓ ABILITA'</li> <li>✓ ATTEGGIAMENTI/COMPORTAMENTI</li> </ul> <u><b>Il voto finale di ed. civica</b></u> sarà dedotto dalla media delle discipline coinvolte, tenuto conto dei livelli di competenza dei traguardi sopra riportate |

## LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

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

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

| CONSEGNA AGLI STUDENTI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Titolo Uda: Nazionalità e Costituzione</p> <p>Tutti i docenti delle discipline coinvolte guideranno gli alunni nello svolgimento del prodotto finale, organizzandoli in gruppi di lavoro ed assegnando a ciascun gruppo una tematica da approfondire. Gli studenti reperiranno le informazioni necessarie alla creazione del prodotto sui libri di testo, sui siti internet e nell'ambiente circostante. Successivamente, ciascun gruppo di lavoro realizzerà il prodotto, utilizzando il materiale reperito. Tale lavoro ha lo scopo di indirizzare gli studenti verso una comprensione ragionata dei concetti di “Nazionalità e Costituzione”</p> <p>Tempi intero anno scolastico, scandito in trimestre e pentamestre per un totale di 33 ore</p> <p>Criteri di valutazione: come da griglia di valutazione di ed. civica</p> |

## PIANO DI LAVORO UDA

|                                                                  |
|------------------------------------------------------------------|
| UNITÀ DI APPRENDIMENTO: <b>Nazionalità e Costituzione</b>        |
| Coordinatore: <b>docente di diritto e coordinatore di classe</b> |
| Collaboratori: <b>docenti coinvolti a livello disciplinare</b>   |



**PIANO DI LAVORO UDA  
SPECIFICAZIONE DELLE FASI**

| Fasi/Titolo                                                                                                           | Che cosa fanno gli studenti                                                                                                                           | Che cosa fa il docente/docenti                                                                                                                                                                        | Attività e prodotti                                                                                                                                                                                    | Tempi        | Evidenze per la valutazione                                    | Strumenti per la verifica/valutazione                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b><br><b>Lo Stato e gli organi costituzionali. L'Unione Europea: storia, organi e funzioni. La NATO e l'ONU</b> | Lavoro individuale per ricercare informazioni confronto a coppie o piccoli gruppi.                                                                    | Presentazione obiettivi e contenuti del percorso con le motivazioni della scelta.<br>Organizzazione del lavoro con assegnazione dei compiti, definizione dei tempi, suddivisione in gruppi/in coppie. | <b>Società e complessità nel '900;</b> L'Italia repubblicana e le sue regole - Art. 11 della Costituzione e la denuncia della guerra                                                                   | 1° trimestre | Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi            | Attenzione e partecipazione                                                                 |
| <b>2</b><br><b>Agenda 2030: obiettivo 16 - pace, giustizia ed istituzioni solide.</b>                                 | Raccolta di materiale da parte dei gruppi di lavoro; selezione e catalogazione del materiale;<br>rielaborazione delle informazioni e delle conoscenze | Monitoraggio del percorso attivato dagli studenti e definizione dei prodotti attesi<br>Ridefinizione dei gruppi e divisione dei compiti.<br>Annotazioni giornaliere                                   | Funzioni e funzionamento o degli organi costituzionali-<br>Elezioni del PDR –<br>Contrasto alla corruzione:<br>Associazione Libera .-<br>Nuovi diritti online: Privacy e sicurezza dati personali .... | Pentamestre  | Comprensione di ruoli e compiti                                | Interesse e curiosità                                                                       |
| <b>3</b><br><b>Ed. alla cittadinanza digitale.</b>                                                                    | Realizzazione del prodotto finale (presentazioni, filmati, locandine, brochure, blog post, articoli giornalistici).                                   | Presentazione del prodotto finale                                                                                                                                                                     | Nuovi diritti online: Privacy e sicurezza dati personali                                                                                                                                               | Pentamestre  | Rispetto dei tempi, cooperazione, superamento delle difficoltà | Autonomia e responsabilità<br>Chiarezza ed efficacia nel trasferire le conoscenze acquisite |

**SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE  
dello studente**

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

### RUBRICA DI AUTOVALUTAZIONE del percorso - per lo studente

|                                                                  |  |                                                                                   |          |          |
|------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| ECCELLENTE<br>(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<br>(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<br>(3/5)                                                |  | Ho fatto fatica a comprendere il compito                                          |          |          |
|                                                                  |  | Mi sono trovato in difficoltà nell'organizzare il lavoro                          |          |          |
|                                                                  |  | Ho utilizzato un contenuto di conoscenza scarso                                   |          |          |
|                                                                  |  | Ho chiesto molte volte spiegazioni ed aiuti                                       |          |          |
|                                                                  |  | Ho contribuito poco al lavoro di gruppo con i compagni                            |          |          |
|                                                                  |  | Ho completato solo parzialmente il compito                                        |          |          |
|                                                                  |  | Ho raggiunto parzialmente i risultati previsti                                    |          |          |
| <b>Segna l'indicazione che meglio indica la tua preparazione</b> |  | ECCELLENTE                                                                        | ADEGUATO | PARZIALE |
|                                                                  |  |                                                                                   |          |          |

## RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO

|                             |                       |
|-----------------------------|-----------------------|
| <b>TITOLO UDA:</b>          | <b>ALUNNO:</b>        |
| <b>VALUTAZIONE PROCESSO</b> | <b>CLASSI SECONDE</b> |

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

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



## RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL COMPITO DI REALTÀ

|                    |         |
|--------------------|---------|
| TITOLO UDA:        | ALUNNO: |
| COMPITO DI REALTÀ: | CLASSE: |

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

|                      |           |
|----------------------|-----------|
| A=LIVELLO AVANZATO   | PUNTEGGIO |
| B=LIVELLO INTERMEDIO | PUNTEGGIO |
| C=LIVELLO BASE       | PUNTEGGIO |
| D=LIVELLO INIZIALE   | PUNTEGGIO |



**CLASSE QUINTA**  
**TABELLA PCTO E ALTRE ATTIVITA'**

**STAGE**

|    | STUDENTI | PERIODO                  | AZIENDA             | LOCALITA'          |
|----|----------|--------------------------|---------------------|--------------------|
| 1  |          | 13.04.2024<br>20.04.2024 | Cantina del Vescovo | Nocera Inferiore   |
| 2  |          | 13.04.2024<br>20.04.2024 | Tenuta De Leo       | Bracigliano        |
| 3  |          | 13.04.2024<br>20.04.2024 | Cantina del Vescovo | Nocera Inferiore   |
| 4  |          | 13.04.2024<br>20.04.2024 | Hotel San Giorgio   | Castel San Giorgio |
| 5  |          | 13.04.2024<br>20.04.2024 | Hotel San Giorgio   | Castel San Giorgio |
| 6  |          | 13.04.2024<br>20.04.2024 | Cantina del Vescovo | Nocera Inferiore   |
| 7  |          | 13.04.2024<br>20.04.2024 | Art caffè           | Nocera Inferiore   |
| 8  |          | 13.04.2024<br>20.04.2024 | Tenuta De Leo       | Bracigliano        |
| 9  |          | 13.04.2024<br>20.04.2024 | Cantina Del Vescovo | Nocera Inferiore   |
| 10 |          | 13.04.2024<br>20.04.2024 | Bar Pompei          | Pagani             |
| 11 |          | 13.04.2024<br>20.04.2024 | Vino Rosso          | Nocera Superiore   |
| 12 |          | 13.04.2024<br>20.04.2024 | Vino Rosso          | Nocera Superiore   |
| 13 |          | 13.04.2024<br>20.04.2024 | IIS DOMENICO<br>REA | Nocera Inferiore   |



## ALTERNANZA A SCUOLA

| Progetti/Iniziative                                                                                                                                                                                          | Alunni partecipanti |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| <b>21/12/2023</b> Partecipazione alla serata Open Day. <b>"The Real Christmass at school"</b> presso i locali della sede centrale. Dalle 16:00 alle 21:00<br><div style="text-align: right;">Tot</div> ore:5 |                     |
| <b>15/01/2024</b> Partecipazione <b>Open day</b> presso i locali dell'I.I.S. "D. Rea" sede di S. Valentino Torio Dalle ore 16:00 alle 21:00 (Tot. ore 5)                                                     |                     |
| <b>18/01/2024</b> Partecipazione <b>Open day</b> presso i locali dell'I.I.S. "D. Rea" sede centrale di Nocera Inferiore Dalle ore 16:00 alle 21:00 (tot. ore: 5)                                             |                     |
| <b>02/02/2024</b> Partecipazione <b>all'Openday "Festival Eccellenze"</b> live performances presso la sede centrale di Nocera Inferiore (tot ore:3)<br>Dalle ore 17:00 alle 20:00                            |                     |

## ALTERNANZA SUL TERRITORIO

| Progetti/Iniziative                                                                                                                                                                                                                         | Alunni partecipanti |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| <b>21/09/2023</b> Uscita didattica visita Mostra/esposizione <b>"La follia della guerra. La follia nella guerra"</b> settembre 1943 a Nocera Inferiore presso la biblioteca comunale di Nocera Inf Dalle ore 09:00 alle 11:00 (tot. ore: 2) |                     |
| <b>17 e 18/11/2023</b> Evento formativo/professionale in Contest <b>"Delizie in città"</b> 1ª Edizione di Nocera Festival dei dolci, presso piazza Diaz di Nocera Inferiore                                                                 |                     |
| <b>21/11/2023</b> Evento formativo/professionale in Contest presso <b>palazzo Marciani di Roccapiemonte</b> Dalle ore 16:00 alle 20:00                                                                                                      |                     |
| <b>01/12/2023</b> Partecipazione allo spettacolo teatrale <b>"I Promessi Sposi"</b> della Compagnia Le Ombre, presso il <b>teatro Diana</b> di Nocera Inferiore. Dalle 10:30 alle 13:00                                                     |                     |
| <b>04/12/2023</b> Visione cinematografica del Film di Paola Cortellesi <b>"C'è ancora domani"</b> presso il cinema <b>Sala Roma</b> di Nocera Inferiore Dalle 11:00 alle 13:00.                                                             |                     |
| <b>05/12/2023</b> Visita guidata presso azienda Agricola <b>San Salvatore e all'hotel Savoy Beach</b> a Capaccio-Paestum (SA). Dalle ore 8:00 alle ore 18:00.                                                                               |                     |
| <b>11/12/2023</b> Partecipazione al <b>"Premio Nazionale per l'impegno Civile Marcello Torre"</b> presso il teatro <b>dell'Auditorium Sant'Alfonso Maria de' Liquori</b> di Pagani. Dalle ore 9:00 alle 13:00                               |                     |
| <b>28/01/2024</b> Partecipazione all'evento Formativo/Professionale in Contest <b>"Corri Nocera"</b> presso piazza Diaz di Nocera Inferiore<br>Dalle ore 08:30 alle 11:30                                                                   |                     |



|                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 19/02/2024 Partecipazione alla proiezione del fim <b>“Stranizza d’amuri”</b> di<br>Peppe Fiorello presso cinema Sala Roma di Nocera Inferiore<br>Dalle ore 11:00 alle 14:00                                                                      |  |
| 28/02/2024 Partecipazione all’evento formativo – professionale <b>“In contest”</b><br><b>“ Il dovere della memoria – il diritto alla conoscenza”</b> presso l’Auditorium S.<br>Alfonso di Pagani (PCTO) Dalle ore 10:00 alle 14:00 (tot. ore: 4) |  |
| Dal 13/04/2024 al 20/04/2024 Alternanza scuola-lavoro, <b>stage</b> presso<br>strutture recettive del territorio (PCTO) (tot. ore: 56)                                                                                                           |  |
| 19/04/2024 Evento formativo professionale - In Contest - <b>“Le vittime della<br/>strage di Balvano”</b> presso multisala <b>“La Fenice”</b> Pagani (SA) Dalle<br>ore 16:00 alle 21:30                                                           |  |

### ORIENTAMENTO A SCUOLA

| Progetti/Iniziative                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Alunni partecipanti |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| 19/10/2023 Partecipazione al <b>Progetto “CasaBio in Senegal”</b> Formazione alla<br>sostenibilità vivendo l’agenda 2030 come risposta ai cambiamenti climatici e<br>alle migrazioni. Dalle ore 11:30 alle 14:10 (tot. ore: 2,30)                                                                                                         |                     |
| 31/10/2023 <b>Formazione in materia di salute e di sicurezza nei luoghi di<br/>lavoro</b> presso il laboratorio di Sala di via Cicalesì Dalle ore 8:10 alle 12:10<br>(tot. ore: 4)                                                                                                                                                        |                     |
| 20/11/2023 Partecipazione al progetto <b>Sensibilizzazione al fenomeno delle<br/>violenze di genere “So-stare nella violenza”</b> organizzato dal comune di<br>Nocera Inferiore. Dalle ore 11:30 alle 13:00. (tot. ore: 1,30)                                                                                                             |                     |
| 24/11/2023 Preparazione e prove per l’evento <b>“Farfalle libere”</b> UDA di ed.<br>Civica del 27 e 28 novembre. Dalle 08:10 alle 13:00 (tot. ore: 5)                                                                                                                                                                                     |                     |
| 27 e 28/11/2023 Evento didattico/formativo <b>“Farfalle Libere”</b> Giornata<br>Internazionale per l’eliminazione della violenza sulle donne presso aula<br>magna sede centrale. Dalle ore 12:00 alle 14:00 (tot. ore:2)<br><br>Il 27 e 28 Apicella e Iannone dalle 8:10 alle 14:10 per preparare e presentare<br>evento. (Tot. ore: 6+6) |                     |
| 18/01/2024 Partecipazione alla presentazione del fumetto <b>“Nero Acciaio”</b><br>presso la sede centrale, promosso dall’Associazione <b>“Salute e Vita”</b> CSV –<br>Sodalis Dalle ore 9:00 alle 12:00                                                                                                                                   |                     |
| 25/01/2024 <b>Formazione in materia di salute e di sicurezza nei luoghi di<br/>lavoro</b> presso l’aula magna della sede centrale Dalle ore 11:00 alle 14:00                                                                                                                                                                              |                     |
| 29/01/2024 Partecipazione alla proiezione del film <b>“Il figlio di Saul”</b> di László N<br>presso l’aula magna della sede centrale di Nocera Inferiore.<br>Dalle ore 11:00 alle 14:10 (tot. ore: 3)                                                                                                                                     |                     |

|                                                                                                                                                                                                                  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                                                                                                                                                                                                  |  |
| <b>31/01/2024 Formazione in materia di salute e di sicurezza nei luoghi di lavoro</b> presso l'aula magna della sede centrale Dalle ore 15:00 alle 19:00                                                         |  |
| <b>08/02/2024</b> Partecipazione al Convegno <b>"I disturbi dell'alimentazione"</b> organizzato dall' Associazione Medica M.L. Bianchini presso l'aula magna sede centrale Nocera Inferiore Dalle ore 10:00 alle |  |

#### ORIENTAMENTO IN USCITA

| EVENTO                      | SINTESI DELL'INCONTRO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | PERIODO          | SEDE DI INCONTRO    | ORE PREVISTE |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------|--------------|
| <b>ESSENIA</b>              | "Infoday Essenia Erasmus post-diploma" convegno organizzato da Essenia, ente proposto alla formazione giovanile e all'orientamento al lavoro. L'ente ha presentato delle borse Erasmus+ post diploma caratterizzate da un'esperienza di tirocinio all'estero finalizzata all'inserimento nel mondo del lavoro con competenze specifiche arricchite dal conseguimento di soft skills necessarie alla formazione in toto | 18 Dicembre 2023 | AULA MAGNA          | 2 ore        |
| <b>SPORTELLLO MILITARE</b>  | Professione Militare è un ente, senza scopo di lucro, che rappresenta il punto di incontro tra il mondo civile e quello militare delle Forze Armate e di Polizia, e del servizio civile                                                                                                                                                                                                                                | 4 Marzo 2024     | AULA MAGNA          | 2 ORE        |
| <b>ALMA</b>                 | Scuola di Alta Formazione Gastronomica e ristorativa di livello internazionale, al fine di presentare i corsi professionalizzanti di cucina, pasticceria, pizzeria e sala                                                                                                                                                                                                                                              | 2 Maggio 2024    | AULA MAGNA          | 2 ORE        |
| <b>ACCADEMIA "INTRECCI"</b> | Accademia di alta formazione di sala Intrecci                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Maggio 2024      | IN MODALITA' REMOTO | 2 ORE        |
| <b>CERTFORM</b>             | Opportunità di formazione post-diploma offerte dal sistema pubblico: IFTS, ITS, Programma GOL, ecc.<br>Vengono illustrate le modalità di accesso, durata, qualifiche rilasciate, interazioni con i percorsi universitari, link per la ricerca di informazioni ed opportunità.                                                                                                                                          | Maggio 2024      | AULA MAGNA          | 2 ORE        |



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

Contenuti delle discipline coinvolte nel progetto:

| Disciplina                                                                                        | Conoscenze                                                                                                                                                                                                                                                                         | Abilità                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Competenze                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | N° ore |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <i>Laboratorio di Servizi Enogastronomici<br/>Settore Sala e Vendita<br/>e<br/>Settore Cucina</i> | Gestione degli acquisti delle materie prime; calcolare il food cost e assegnare il prezzo di vendita di una pietanza; il banqueting come opportunità di successo aziendale.                                                                                                        | Saper spendere bene e gestire al meglio il magazzino e le scorte; saper calcolare il food cost di una ricetta e il prezzo di vendita di una pietanza; saper organizzare le fasi di un evento.                                                                                                                              | Apprezzare i vantaggi derivanti dalla gestione computerizzata di un’azienda ristorativa e migliorare la propria offerta passando dal globale al globale; simulare la gestione di un’azienda enogastronomica adattando il menu in base alle spese e possibilità di guadagno; valorizzare la propria azienda attraverso l’organizzazione di banchetti ed eventi. | 5+5    |
| <i>Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva/Meccanica</i>                      | Abitudini alimentari ed economia del territorio. Prodotti a chilometro zero<br>Turismo sostenibile                                                                                                                                                                                 | Analizzare i fattori economici che incidono sulle abitudini alimentari.<br>Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing                                                                                                                                                                            | Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali.<br>Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alle richieste del mercato e della clientela.                                                                                                                                 | 2      |
| <i>Scienza e Cultura dell’Alimentazione</i>                                                       | Conoscere i criteri di qualità degli alimenti<br><br>Conoscere le risorse enogastronomiche del territorio                                                                                                                                                                          | Riconoscere i criteri per la valutazione della qualità alimentare<br><br>Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico.                                                                                                                                                                              | Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico<br><br>Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile                                                                                                                                                                                         | 3      |
| Lingua Inglese e Francese                                                                         | Promozione di prodotti nazionali ed internazionali scelti secondo i principi di sostenibilità socio-economica, mediante ausilio di registri comunicativi formali e informali e utilizzo della microlingua di indirizzo in riferimento al tema prescelto (prodotto enogastronomico) | Utilizzare le funzioni linguistico- comunicative riferite al livello B1/B2 del quadro comune di riferimento europeo delle lingue<br><br>Produrre varie tipologie di testi di diverso interesse sociale, culturale e professionale<br><br>Produrre testi di varia tipologia e complessità su tematiche riguardanti la sfera | Utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi mediante l’uso di linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali<br><br>Padroneggiare la lingua straniera per interagire in contesti diversificati e coerenti con i settori di indirizzo e per comprendere gli aspetti                   | 3 + 3  |



|                       |                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                           |                                                                                                              |    |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|                       | <p>'Italia' come brand da valorizzare)</p> <p>Uso di lessico specialistico, anche in chiave contrastiva e di tipologie di testi scritti specialistici coerenti con l'indirizzo di studi</p> | <p>professionale utilizzando anche strumenti multimediali</p> <p>Produrre testi scritti finalizzati alla comunicazione professionale</p>  | <p>significativi della civiltà degli altri paesi in prospettiva interculturale</p>                           |    |
| Italiano e Storia     | <p>La storia di alcuni prodotti alimentari emblema del Made in Italy.</p>                                                                                                                   | <p>Interpretare e spiegare eventi della propria cultura utilizzando metodi e strumenti adeguati.</p>                                      | <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali e nazionali</p>                                 | 4  |
| Matematica            | <p>Conoscere la funzione costo, la funzione ricavo e la funzione guadagno con applicazioni all'economia.</p>                                                                                | <p>Saper studiare la funzione lineare e la funzione quadratica.</p> <p>Determinare il grafico della funzione costo, guadagno o ricavo</p> | <p>Utilizzare le nozioni matematiche riguardo alle funzioni lineari e quadratiche in applicazioni reali.</p> | 2  |
| Sc Motorie e Sportive | <p>Casa Italia rappresenta i marchi di fabbrica in occasione di grandi eventi sportivi: conoscenze basilari.</p>                                                                            | <p>Collaborare attivamente nel gruppo per raggiungere un obiettivo comune</p>                                                             | <p>Risolvere problemi e acquisire e interpretare le informazioni.</p>                                        | 2  |
| Religione             | <p>Superstizioni a tavola. Conoscere le varie forme di superstizioni a tavola (tredici a tavola, denaro sulla tavola, la forchetta, pane, sale).</p>                                        | <p>Comprendere il valore simbolo del cibo e delle tradizioni ad esso collegato</p>                                                        | <p>Saper utilizzare nel modo giusto ed attento il cibo durante la preparazione e durante il servizio.</p>    | 1  |
| Ore totali            |                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                           |                                                                                                              | 30 |

| Alunni |  | Stage aziendale |                              | Formazione in aula<br>Orientamento<br><br>h 10<br><br>PCTO UDA<br><br>h 30 |          | Formazione Sicurezza h 4 |    | Serata di Gala – 4 Open Day - azienda Agricola San Salvatore e all’ hotel Savoy Beach a Capaccio- |   | Partecipazione Teatro: “ I Promessi Sposi”<br>Cinema: “ C’ è ancora domani” - “ Il figlio di Saul” - “ Stranizza d’ amuri” |    | Progetto “ CasaBio in Senegal” Progetto: “So-stare nella violenza” - Nero Acciaio; - Idisturbi dell’ alimentazione; - |    | - Eventi formativi “ In Contest: Delizie in città , palazzo Marciani di Roccapiemonte , Contest “ Corri Nocera” - “ Il dovere della memoria, il diritto alla |   | -Eventi extrascolastici “ Premio Nazionale per l’ impegno Civile Marcello Torre” - “ Le vittime |  | Altre attività “ Farfalle Libere” Giornata Internazionale per l’ eliminazione della violenza sulle donne: - La follia della guerra. la follia nella guerra |  | Orientamento: Infoday Essenia Erasmus” post-diploma; “ Professione Militare” - Scuola di Alta Formazione “ ALMA” |  |
|--------|--|-----------------|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|        |  | ore             | periodo                      | h                                                                          | attività | h                        | h  | h                                                                                                 | h | h                                                                                                                          | h  | h                                                                                                                     | h  | h                                                                                                                                                            | h | h                                                                                               |  |                                                                                                                                                            |  |                                                                                                                  |  |
| 1      |  | 56              | Dal 13/04/2024 al 20/04/2024 | 40                                                                         | Tutte    | 4                        | 23 | 11                                                                                                | 9 | 15                                                                                                                         | 10 | 15                                                                                                                    | 4  |                                                                                                                                                              |   |                                                                                                 |  |                                                                                                                                                            |  |                                                                                                                  |  |
| 2      |  | 56              | Dal 13/04/24 al 20/04/24     | 40                                                                         | Tutte    | 4                        | 13 | 11                                                                                                | 7 | //                                                                                                                         | // | 2                                                                                                                     | 4  |                                                                                                                                                              |   |                                                                                                 |  |                                                                                                                                                            |  |                                                                                                                  |  |
| 3      |  | 56              | Dal 13/04/24 al 20/04/24     | 40                                                                         | Tutte    | 4                        | 18 | 11                                                                                                | 3 | 12                                                                                                                         | // | 4                                                                                                                     | 2  |                                                                                                                                                              |   |                                                                                                 |  |                                                                                                                                                            |  |                                                                                                                  |  |
| 4      |  | 56              | Dal 13/04/24 al 20/04/24     | 40                                                                         | Tutte    | 4                        | 5  | 3                                                                                                 | 3 | 4                                                                                                                          | 6  | 2                                                                                                                     | 2  |                                                                                                                                                              |   |                                                                                                 |  |                                                                                                                                                            |  |                                                                                                                  |  |
| 5      |  | 56              | Dal 13/04/24 al 20/04/24     | 40                                                                         | Tutte    | 4                        | 5  | 6                                                                                                 | 5 | 7                                                                                                                          | 6  | //                                                                                                                    | 4  |                                                                                                                                                              |   |                                                                                                 |  |                                                                                                                                                            |  |                                                                                                                  |  |
| 6      |  | 56              | Dal 13/04/24 al 20/04/24     | 40                                                                         | Tutte    | 4                        | 23 | 11                                                                                                | 5 | 12                                                                                                                         | // | 4                                                                                                                     | 2  |                                                                                                                                                              |   |                                                                                                 |  |                                                                                                                                                            |  |                                                                                                                  |  |
| 7      |  | 56              | Dal 13/04/24 al 20/04/24     | 40                                                                         | Tutte    | 4                        | 5  | 3                                                                                                 | 5 | //                                                                                                                         | 10 | //                                                                                                                    | // |                                                                                                                                                              |   |                                                                                                 |  |                                                                                                                                                            |  |                                                                                                                  |  |
| 8      |  | 56              | Dal 13/04/24 al 20/04/24     | 40                                                                         | Tutte    | 4                        | 23 | 11                                                                                                | 9 | 15                                                                                                                         | 10 | 15                                                                                                                    | 4  |                                                                                                                                                              |   |                                                                                                 |  |                                                                                                                                                            |  |                                                                                                                  |  |
| 9      |  | 56              | Dal 13/04/24 al 20/04/24     | 40                                                                         | Tutte    | 4                        | 3  | 6                                                                                                 | 6 | //                                                                                                                         | 6  | 4                                                                                                                     | 4  |                                                                                                                                                              |   |                                                                                                 |  |                                                                                                                                                            |  |                                                                                                                  |  |
| 10     |  | 56              | Dal 13/04/24 al 20/04/24     | 40                                                                         | Tutte    | 4                        | 5  | 11                                                                                                | 9 | //                                                                                                                         | // | 2                                                                                                                     | 2  |                                                                                                                                                              |   |                                                                                                 |  |                                                                                                                                                            |  |                                                                                                                  |  |
| 11     |  | 56              | Dal 13/04/24 al 20/04/24     | 40                                                                         | Tutte    | 4                        | 28 | 3                                                                                                 | 9 | 4                                                                                                                          | // | 4                                                                                                                     | 4  |                                                                                                                                                              |   |                                                                                                 |  |                                                                                                                                                            |  |                                                                                                                  |  |
| 12     |  | 56              | Dal 13/04/24 al 20/04/24     | 40                                                                         | Tutte    | 4                        | 28 | 3                                                                                                 | 9 | 8                                                                                                                          | // | 4                                                                                                                     | 4  |                                                                                                                                                              |   |                                                                                                 |  |                                                                                                                                                            |  |                                                                                                                  |  |
| 13     |  | 56              | Dal 13/04/24 al 20/04/24     | 40                                                                         | Tutte    | 4                        | 5  | 6                                                                                                 | 2 | 4                                                                                                                          | // | 4                                                                                                                     | 2  |                                                                                                                                                              |   |                                                                                                 |  |                                                                                                                                                            |  |                                                                                                                  |  |

# GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

## TIPOLOGIA A: ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO

Commissione \_\_\_\_\_ Classe \_\_\_\_\_ Alunno \_\_\_\_\_

| INDICATORI GENERALI (max 12 pt)                                                                                                                                                            | DESCRIPTORI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | MISURATORI                                                                                                                                         | PUNTEGGI                  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--|
| Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.<br>Coesione e coerenza testuali.                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Argomentazione organica e articolata</li> <li>Argomentazione chiara e ordinata</li> <li>Argomentazione schematica/essenziale</li> <li>Argomentazione parzialmente coerente</li> <li>Argomentazione inconsistente</li> </ul>                                                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Eccellente/ottimo</li> <li>Buono/discreto</li> <li>Sufficiente</li> <li>Mediocre</li> <li>Scarso</li> </ul> | 4<br>3<br>2,5<br>2<br>1   |  |
| Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.<br>Ricchezza e padronanza lessicale.                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Espressione appropriata e scorrevole</li> <li>Espressione corretta</li> <li>Espressione sostanzialmente corretta</li> <li>Espressione imprecisa e/o scorretta</li> <li>Espressione gravemente scorretta</li> </ul>                                                                                                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Eccellente/ottimo</li> <li>Buono/discreto</li> <li>Sufficiente</li> <li>Mediocre</li> <li>Scarso</li> </ul> | 4<br>3<br>2,5<br>2<br>1   |  |
| Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.<br>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscenze ampie e approfondite, rielaborazione originale e critica</li> <li>Conoscenze adeguate e precise, rielaborazione personale</li> <li>Conoscenze essenziali ma pertinenti, rielaborazione essenziale</li> <li>Conoscenze incomplete e non sempre pertinenti, rielaborazione parziale/superficiale</li> <li>Conoscenze scarse e/o non pertinenti, rielaborazione scarsa</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Eccellente/ottimo</li> <li>Buono/discreto</li> <li>Sufficiente</li> <li>Mediocre</li> <li>Scarso</li> </ul> | 4<br>3<br>2,5<br>2<br>1   |  |
| <b>Elementi da valutare nello specifico (Max 8 punti)</b>                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                    |                           |  |
| Rispetto dei vincoli posti nella consegna.                                                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pienamente rispondente alla consegna</li> <li>Rispetto completo della consegna</li> <li>Rispondenza soddisfacente alla consegna</li> <li>Parzialmente rispondente alla consegna</li> <li>Rispondenza incompleta e/o inadeguata</li> </ul>                                                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Eccellente/ottimo</li> <li>Buono/discreto</li> <li>Sufficiente</li> <li>Mediocre</li> <li>Scarso</li> </ul> | 3<br>2,5<br>2<br>1,5<br>1 |  |
| Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.<br>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta). | <ul style="list-style-type: none"> <li>Comprensione piena e analisi puntuale</li> <li>Comprensione e analisi corretta</li> <li>Comprensione e analisi essenziale</li> <li>Comprensione e analisi parziale</li> <li>Comprensione lacunosa e analisi errata</li> </ul>                                                                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Eccellente/ottimo</li> <li>Buono/discreto</li> <li>Sufficiente</li> <li>Mediocre</li> <li>Scarso</li> </ul> | 2<br>1,5<br>1<br>0,5<br>0 |  |
| Interpretazione corretta e articolata del testo                                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Interpretazione corrette, congruenti e approfondite</li> <li>Interpretazione adeguate e precise</li> <li>Interpretazione essenziali ma pertinenti</li> <li>Interpretazione incomplete e non sempre pertinenti</li> <li>Interpretazione scarse e/o non pertinenti</li> </ul>                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Eccellente/ottimo</li> <li>Buono/discreto</li> <li>Sufficiente</li> <li>Mediocre</li> <li>Scarso</li> </ul> | 3<br>2,5<br>2<br>1,5<br>1 |  |
| <b>VALUTAZIONE COMPLESSIVA</b>                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                    | /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.<br>Coesione e coerenza testuali.                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Argomentazione organica e articolata</li> <li>Argomentazione chiara e ordinata</li> <li>Argomentazione schematica/essenziale</li> <li>Argomentazione parzialmente coerente</li> <li>Argomentazione inconsistente</li> </ul>                                                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Eccellente/ottimo</li> <li>Buono/discreto</li> <li>Sufficiente</li> <li>Mediocre</li> <li>Scarso</li> </ul> | 4<br>3<br>2,5<br>2<br>1   |  |
| Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.<br>Ricchezza e padronanza lessicale. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Espressione appropriata e scorrevole</li> <li>Espressione corretta</li> <li>Espressione sostanzialmente corretta</li> <li>Espressione imprecisa e/o scorretta</li> <li>Espressione gravemente scorretta</li> </ul>                                                                                                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Eccellente/ottimo</li> <li>Buono/discreto</li> <li>Sufficiente</li> <li>Mediocre</li> <li>Scarso</li> </ul> | 4<br>3<br>2,5<br>2<br>1   |  |
| Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.<br>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscenze ampie e approfondite, rielaborazione originale e critica</li> <li>Conoscenze adeguate e precise, rielaborazione personale</li> <li>Conoscenze essenziali ma pertinenti, rielaborazione essenziale</li> <li>Conoscenze incomplete e non sempre pertinenti, rielaborazione parziale/superficiale</li> <li>Conoscenze scarse e/o non pertinenti, rielaborazione scarsa</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Eccellente/ottimo</li> <li>Buono/discreto</li> <li>Sufficiente</li> <li>Mediocre</li> <li>Scarso</li> </ul> | 4<br>3<br>2,5<br>2<br>1   |  |
| <b>Elementi specifici da valutare (Max 8 punti)</b>                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                    |                           |  |
| Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni</li> <li>Tesi e argomentazioni soddisfacenti</li> <li>Tesi e argomentazioni adeguata</li> <li>Tesi e argomentazioni parziali</li> <li>Tesi e argomentazioni errate</li> </ul>                                                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Eccellente/ottimo</li> <li>Buono/discreto</li> <li>Sufficiente</li> <li>Mediocre</li> <li>Scarso</li> </ul> | 3<br>2,5<br>2<br>1,5<br>1 |  |
| Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo, adoperando connettivi pertinenti.                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</li> <li>Sviluppo ordinato dell'esposizione</li> <li>Sviluppo soddisfacente</li> <li>Sviluppo non sufficientemente adeguato</li> <li>Sviluppo inadeguato</li> </ul>                                                                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Eccellente/ottimo</li> <li>Buono/discreto</li> <li>Sufficiente</li> <li>Mediocre</li> <li>Scarso</li> </ul> | 2<br>1,5<br>1<br>0,5<br>0 |  |
| Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscenze corrette, congruenti e approfondite</li> <li>Conoscenze adeguate e precise</li> <li>Conoscenze essenziali ma pertinenti</li> <li>Conoscenze incomplete e non sempre pertinenti</li> <li>Conoscenze scarse e/o non pertinenti</li> </ul>                                                                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Eccellente/ottimo</li> <li>Buono/discreto</li> <li>Sufficiente</li> <li>Mediocre</li> <li>Scarso</li> </ul> | 3<br>2,5<br>2<br>1,5<br>1 |  |
| <b>VALUTAZIONE COMPLESSIVA</b>                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                    | /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.<br>Coesione e coerenza testuali.                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Argomentazione organica e articolata</li> <li>Argomentazione chiara e ordinata</li> <li>Argomentazione schematica/essenziale</li> <li>Argomentazione parzialmente coerente</li> <li>Argomentazione inconsistente</li> </ul>                                                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Eccellente/ottimo</li> <li>Buono/discreto</li> <li>Sufficiente</li> <li>Mediocre</li> <li>Scarso</li> </ul> | 4<br>3<br>2,5<br>2<br>1   |  |
| Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.<br>Ricchezza e padronanza lessicale. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Espressione appropriata e scorrevole</li> <li>Espressione corretta</li> <li>Espressione sostanzialmente corretta</li> <li>Espressione imprecisa e/o scorretta</li> <li>Espressione gravemente scorretta</li> </ul>                                                                                                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Eccellente/ottimo</li> <li>Buono/discreto</li> <li>Sufficiente</li> <li>Mediocre</li> <li>Scarso</li> </ul> | 4<br>3<br>2,5<br>2<br>1   |  |
| Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.<br>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscenze ampie e approfondite, rielaborazione originale e critica</li> <li>Conoscenze adeguate e precise, rielaborazione personale</li> <li>Conoscenze essenziali ma pertinenti, rielaborazione essenziale</li> <li>Conoscenze incomplete e non sempre pertinenti, rielaborazione parziale/superficiale</li> <li>Conoscenze scarse e/o non pertinenti, rielaborazione scarsa</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Eccellente/ottimo</li> <li>Buono/discreto</li> <li>Sufficiente</li> <li>Mediocre</li> <li>Scarso</li> </ul> | 4<br>3<br>2,5<br>2<br>1   |  |
| <b>Elementi specifici da valutare (Max 8 punti)</b>                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                    |                           |  |
| Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Comprensione piena e analisi centrata e completa</li> <li>Comprensione soddisfacente e analisi aderente</li> <li>Comprensione corretta e analisi adeguata</li> <li>Comprensione parziale e analisi superficiale</li> <li>Comprensione errata e analisi non pertinente</li> </ul>                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Eccellente/ottimo</li> <li>Buono/discreto</li> <li>Sufficiente</li> <li>Mediocre</li> <li>Scarso</li> </ul> | 3<br>2,5<br>2<br>1,5<br>1 |  |
| Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</li> <li>Sviluppo ordinato dell'esposizione</li> <li>Sviluppo soddisfacente</li> <li>Sviluppo non sufficientemente adeguato</li> <li>Sviluppo inadeguato</li> </ul>                                                                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Eccellente/ottimo</li> <li>Buono/discreto</li> <li>Sufficiente</li> <li>Mediocre</li> <li>Scarso</li> </ul> | 2<br>1,5<br>1<br>0,5<br>0 |  |
| Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscenze corrette, congruenti e approfondite</li> <li>Conoscenze adeguate e precise</li> <li>Conoscenze essenziali ma pertinenti</li> <li>Conoscenze incomplete e non sempre pertinenti</li> <li>Conoscenze scarse e/o non pertinenti</li> </ul>                                                                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Eccellente/ottimo</li> <li>Buono/discreto</li> <li>Sufficiente</li> <li>Mediocre</li> <li>Scarso</li> </ul> | 3<br>2,5<br>2<br>1,5<br>1 |  |
| <b>VALUTAZIONE COMPLESSIVA</b>                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                    | /20                       |  |



## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

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

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





## 1ª SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA ESAME DI STATO 2023/2024

**Tipologia A: Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.**

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

### DOCUMENTO 1

L'alimentazione: per uno stile di vita equilibrato ed ecosostenibile

Alimentazione e patologie correlate: in generale.

“Alla base della nostra salute ci deve essere una sana e corretta alimentazione ma, prima ancora, l'educazione ad un corretto comportamento alimentare. E' fondamentale intervenire sugli attuali modelli alimentari alla cui base ci sono ancora eccessi di proteine, soprattutto animali, eccessi di grassi, in particolare quelli saturi, scarsa presenza di carboidrati con eccesso di zuccheri a rapido assorbimento, che minano silenziosamente il nostro benessere [...]”.

La cattiva alimentazione causa ogni anno un numero sempre crescente di malattie quali diabete, malattie cardio-vascolari, obesità e tumori [...].

Nell'ambito della promozione e della tutela della salute il Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali ha realizzato e realizza ogni anno campagne informative di educazione alimentare al fine di facilitare l'assunzione da parte della popolazione di abitudini alimentari e stili di vita corretti e salutari e prevenire le principali patologie croniche”.

[http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2\\_6.jsp?lingua=italiano&id=1459&area=nutrizione&menu=patologie](http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1459&area=nutrizione&menu=patologie)

### DOCUMENTO 2

Alimentazione e Salute. Informazioni generali

“Nutrirsi è fondamentale. Tanto che, secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità, nutrizione adeguata e salute sono da considerarsi diritti umani fondamentali, assai correlati l'uno all'altro. Lo stato di salute delle popolazioni, sia ricche che povere, del pianeta è fortemente influenzato dal livello e dalla qualità della nutrizione [...]”.

D'altra parte, cibi di cattiva qualità, contaminati o non conservati correttamente possono costituire fattori di rischio consistenti e sono causa di malattia e morte [....]. Inoltre, anche un'alimentazione squilibrata o scorretta può generare condizioni di disordine o vere e proprie patologie che risultano, in molti casi, addirittura mortali [...].

Al concetto di sicurezza alimentare, intesa come diritto a una quantità equa di alimenti per ciascun essere umano, si aggiunge quindi una sicurezza intesa come preservazione della qualità organolettica e microbiologica degli alimenti, oltre che della loro tipicità e tradizione”.

<http://www.epicentro.iss.it/temi/alimentazione/alimentazione.asp>

### DOCUMENTO 3

da “Il cibo dell'uomo” \*

\*Il testo di seguito riportato è tratto da un'opera del prof. Franco Berrino, dal titolo “Il cibo dell'uomo. La via della salute tra conoscenza e antiche saggezze”.

[...]

“I popoli della terra hanno sempre saputo, da quando gli dei hanno loro insegnato a coltivare i campi, che i cereali, con i legumi e occasionalmente altri semi, sono l'alimento dell'uomo. Nelle Americhe ancora oggi i poveri mangiano tortillas e fagioli neri, in Nord Africa semola di grano (il cuscus) e ceci, in Africa nera miglio e arachidi, in Oriente riso e soia, e anche da noi riso e lenticchie o pasta e fagioli. I cereali, purché mangiati nella loro integralità, associati ai legumi e ad una certa quota di semi oleosi e di verdure, e occasionalmente a cibo animale, offrono una perfetta combinazione alimentare, con la giusta quantità di carboidrati, che ci garantiscono una costante disponibilità di energia per la vita quotidiana, di proteine complete di tutti gli aminoacidi indispensabili per il ricambio delle strutture cellulari, di grassi di buona qualità, che assicurano il funzionamento di complessi sistemi biofisici e biochimici che controllano l'equilibrio dell'organismo, di fibre indigeribili che nutrono migliaia di miliardi di microbi che convivono nel nostro intestino contribuendo alla nostra nutrizione e alla nostra salute, di vitamine, di sali minerali e di un'infinità di altri fattori che da un lato sono indispensabili al corretto svolgimento di reazioni chimiche vitali e dall'altro ci proteggono da sostanze tossiche estranee o prodotte dal nostro stesso metabolismo.

Nei paesi occidentali ricchi, soprattutto nel corso dell'ultimo secolo, lo stile alimentare si è progressivamente discostato da questo schema tradizionale dell'alimentazione dell'uomo per privilegiare cibi che un tempo erano mangiati solo eccezionalmente, come molti cibi animali (carni e latticini), o che non erano neanche conosciuti, come lo zucchero, le farine molto raffinate (come si riesce a ottenerle solo con le macchine moderne), gli oli raffinati (estratti chimicamente dai semi o dai frutti oleosi), o che addirittura non esistono in natura (come certi grassi che entrano nella composizione delle margarine, o come certi sostituti sintetici dei grassi che non essendo assimilabili dall'intestino consentirebbero, secondo la pubblicità, di continuare a mangiare schifezze senza paura di ingrassare). Questo modo di mangiare sempre più “ricco” di calorie, di zuccheri, di grassi e di proteine animali, ma in realtà “povero” di alimenti naturalmente completi, ha contribuito grandemente allo sviluppo delle malattie tipiche dei paesi ricchi: l'obesità, la stitichezza, il diabete, l'ipertensione, l'osteoporosi, l'ipertrofia prostatica\*, l'aterosclerosi, l'infarto del miocardio [...]

Un grande studio epidemiologico iniziato negli anni '50 [...] dimostrò che la dieta mediterranea, basata su cereali, verdure, legumi e, come principale fonte di grassi, olio di oliva, era associata a bassi livelli di colesterolo nel sangue e proteggeva dall'angina pectoris\*\* e dall'infarto. [...] Le principali conoscenze che la scienza medica ha potuto solidamente confermare, in decenni di ricerche cliniche ed epidemiologiche sul ruolo dell'alimentazione nella genesi delle malattie croniche che caratterizzano il mondo moderno, si possono riassumere in poche raccomandazioni preventive: più verdura e frutta, meno zuccheri e cereali raffinati, meno carni, latticini e grassi animali, meno sale e meno alimenti conservati sotto sale. [...]”



(Fonte: *Il cibo dell'uomo* Franco Berrino - BenessereCorpoMente.it, in:  
[www.benesserecorpomente.it/.../Il\\_cibo\\_delluomo\\_dott.FrancoBerrino\\_benesse...](http://www.benesserecorpomente.it/.../Il_cibo_delluomo_dott.FrancoBerrino_benesse...))

N.B:

\* ipertrofia prostatica: ingrossamento della prostata, ghiandola genitale maschile

\*\* angina pectoris: caso specifico di affezione coronarica del muscolo cardiaco

**A) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni:**

- 1) Perché ogni anno vengono realizzate campagne informative e di educazione alimentare?
- 2) Quali sono le cattive abitudini alimentari di cui si parla nei documenti?
- 3) Che cosa dimostrò lo studio iniziato negli anni '50 e a quale modello alimentare si riferisce?

**B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, riferisca i passaggi principali della sua relazione sul rapporto tra alimentazione e salute.**

In particolare:

- riferisca, anche con degli esempi, le funzioni nutrizionali dei macronutrienti e di almeno due micronutrienti;
- riporti, come modello di dieta equilibrata, le caratteristiche principali della dieta mediterranea e spieghi il suo ruolo nella prevenzione delle malattie cardiovascolari.

**C) La Regione Campania deve partecipare alla “Borsa internazionale del turismo” (BIT) che si terrà a Milano, manifestazione a livello internazionale per la promozione del territorio. Fa richiesta ad un’azienda di organizzare una serata di gala, con un menu di quattro portate (un antipasto, un primo piatto, un secondo piatto con due guarnizioni abbinate e un dolce per fine pasto).**

**A questa serata parteciperanno i presidenti regionali delle altre Regioni italiane e molti imprenditori del settore agroalimentare per un totale di 100 ospiti.**

**Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato ipotizzi di essere il responsabile di cucina e di dover approntare un menu tipico campano con le seguenti indicazioni:**

1. approntare un menu con ingredienti che si rifanno alla dieta mediterranea
2. utilizzare almeno due prodotti o ricette con certificazione e motivare la scelta operata
3. suggerire eventuali modalità di innovazione, che possono essere portate alle pietanze e alle ricette tradizionali.
4. Indicare la presenza di ingredienti che possano causare allergie e/o intolleranze

## 2ª SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA ESAME DI STATO 2023/2024

### NUCLEO TEMATICO n. 3

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

### Tipologia B)

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

### Documento n.1

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

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

**L'HACCP** (*Hazard analysis and critical control points*) è invece un sistema che consente di applicare l'autocontrollo in maniera razionale e organizzata. È obbligatorio solo per gli Operatori dei settori post-primari. Il sistema HACCP è quindi uno strumento teso ad aiutare gli OSA a conseguire un livello più elevato di sicurezza alimentare.

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

(...).

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

Data l'ampia gamma di imprese alimentari prese in considerazione dal Regolamento CE 853/2004 e la grande varietà di prodotti alimentari e di procedure di produzione applicate agli alimenti, sono state redatte dalla Commissione Europea delle **Linee guida generali** sullo sviluppo e sull'applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP, come documento diretto ad aiutare tutti coloro che intervengono nella catena della produzione alimentare. Tali linee-guida si ispirano principalmente ai principi enunciati nel "**Codex Alimentarius**" e forniscono indicazioni su un'applicazione semplificata delle prescrizioni in materia di HACCP, in particolare nelle piccole imprese alimentari.

Considerando un'impresa alimentare, il responsabile del piano di autocontrollo deve predisporre e attuare il piano con l'attiva partecipazione della dirigenza e del personale, avvalendosi, se del caso, di un supporto tecnico-scientifico esterno. Il piano deve essere applicabile e applicato, finalizzato a prevenire le cause di insorgenza di non conformità prima che si verifichino, e deve prevedere le opportune azioni correttive per minimizzare i rischi quando, nonostante l'applicazione delle misure preventive, si verifichi una non-conformità.

L'obiettivo principale è istituire un sistema documentato con cui l'impresa sia in grado di dimostrare di aver operato in modo da minimizzare il rischio. Tuttavia in alcuni casi, come nelle piccole imprese, l'applicazione del sistema HACCP può risultare complessa.

È necessario comunque che la corretta predisposizione e applicazione di procedure, se pure semplificate, consenta nell'ambito del processo produttivo il controllo e la gestione dei pericoli.

L'applicazione dei principi del sistema dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP) alla produzione primaria non è ancora praticabile su base generalizzata, ma si incoraggia l'uso di prassi corrette in materia d'igiene in questo settore.

Per facilitare l'adozione di piani di autocontrollo adeguati vengono resi disponibili Manuali di Corretta Prassi Igienica (*ifood Hygiene Practice o GHP*), che costituiscono documenti orientativi voluti dalla normativa comunitaria ed utilizzabili come guida all'applicazione dei sistemi di autocontrollo.

(fonte: <http://www.salute.gov.it> - Data di pubblicazione: 25 novembre 2008, ultimo aggiornamento 11 giugno 2019)

## Documento n.2

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

#### Terminologia di riferimento

Riferendosi al sistema HACCP, laddove esistenti, devono essere riportate le definizioni previste nella normativa vigente. In alternativa, è consigliabile utilizzare le definizioni riconducibili a documenti normativi emanati da enti/organizzazioni riconosciuti internazionalmente, inclusi gli enti di normazione. Si elencano in ordine di importanza i documenti normativi a cui fare riferimento in via prioritaria:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

([http://www.salute.gov.it/imgs/C\\_17\\_pubblicazioni\\_2580\\_allegato.pdf](http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_2580_allegato.pdf))

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

**A. Con riferimento alla comprensione dei due documenti introduttivi, il candidato risponda alle seguenti questioni:**

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

**B. Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, riferisca i punti fondamentali che caratterizzano l'igiene nella ristorazione e l'applicazione del piano HACCP. In particolare: riferisca, anche con degli esempi, come si può attuare una sanificazione dell'ambiente ristorativo, precisando la differenza tra deterzione, disinfezione e disinfestazione.**

Con riferimento alla “responsabilizzazione dell’operatore del settore alimentare (OSA)” il candidato ne illustri il significato, precisando le responsabilità dell’OSA.

Inoltre, spieghi quali vantaggi derivano per una azienda del settore ristorativo dalla corretta applicazione del sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP.

**C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite**, il candidato ipotizzi di trovarsi in condizione, nel corso della revisione del manuale di autocontrollo aziendale di dover sviluppare una procedura operativa per la preparazione di una portata, che si prevede di servire in accompagnamento agli aperitivi serviti, contenente salumi, formaggi, olive e snack salati.

Per portare a termine questa attività il candidato:

- riporti la lista esatta degli ingredienti che intende utilizzare (quali salumi, quali formaggi, eccetera) per la composizione della portata indicando come intende gestire la comunicazione al cliente della presenza di eventuali allergeni, quali prodotti a marchio tipici della propria regione intende utilizzare, a quale tipologia di vino, cocktail o bevanda analcolica intende destinare l’abbinamento e quale piatto da portata intende utilizzare;
- realizzi il diagramma di flusso includendo tutte le fasi di lavorazione che, partendo dalla ricezione degli ingredienti, si conclude con la somministrazione della portata;
- individui i CP descrivendo, per almeno due di questi, quali buone pratiche igienico-sanitarie possano essere messe in campo per tenerli sotto controllo;
- individui tutti i CCP relativi al diagramma produttivo della portata descrivendone dettagliatamente uno riportando:
  - ✓ i rischi individuati in quella fase lavorativa;
  - ✓ le operazioni di monitoraggio, la frequenza con la quale queste vengono effettuate e i limiti critici fissati per effettuare il monitoraggio;
  - ✓ le azioni correttive che si prevede di attuare se il/i limite/i critico/i risulta/no fuori controllo e le modalità di registrazione utilizzate per tenere traccia del monitoraggio del CCP).

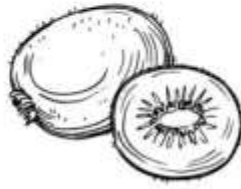
*Per il punto C) è data facoltà al candidato di fare riferimento ad esperienze condotte nel Laboratorio del proprio Istituto a saturate anche nell’ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento.*

## CIBI E COLORI

- Scrivi i nomi di frutta e verdura, poi colora nel modo giusto.



Z .....



K .....



M .....



U .....



C .....



F .....



P .....



P .....



R .....



C .....



F .....



B .....



AL TUO CORPO FA BENE MANGIARE ALMENO  
5 PORZIONI DI FRUTTA E VERDURA AL GIORNO.  
MEGLIO SE DI COLORI DIVERSI!

# 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

| <b>Scheda tecnica: ITALIANO</b><br>Docente: Nicola Panariello |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Competenze raggiunte</b>                                   | Padroneggiare e utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le varie esigenze comunicative sia sociali che professionali.<br>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti e digitali di diversa tipologia.<br>Produrre testi, in forma scritta e digitale, pertinenti ai diversi scopi comunicativi.<br>Utilizzare gli strumenti fondamentali della lingua italiana, per una fruizione consapevole e responsabile del patrimonio artistico e letterario                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Conoscenze</b><br>UDA                                      | <p><b>UDA 1. NATURALISMO E VERISMO</b> Letteratura<br/> <i>L'Età del Positivismo</i><br/> <i>Il naturalismo e il verismo</i><br/> <i>Giovanni Verga</i><br/> <b>Lettura e analisi di testi a scelta</b></p> <p><b>UDA 2. IL DECADENTISMO E IL SIMBOLISMO</b><br/>                     I simbolisti francesi<br/> <i>Decadentismo in Italia</i><br/>                     autori: G. Pascoli e/o G. D'Annunzio<br/> <b>Lettura e analisi di testi a scelta</b></p> <p><b>UDA 3. IL PRIMO NOVECENTO: LE AVANGUARDIE E IL MODERNISMO</b><br/> <i>Le avanguardie storiche e il futurismo</i><br/> <i>Il crepuscolarismo</i><br/> <b>IL ROMANZO DEL '900</b><br/> <i>Il Romanzo del Novecento: I. Svevo e L. Pirandello,</i><br/> <b>Lettura e analisi di testi a scelta</b></p> <p><b>UDA 4. L'ETÀ TRA LE DUE GUERRE</b><br/> <b>La poesia ermetica</b><br/>                     Autori: <b>G. Ungaretti, E. Montale</b><br/>                     Primo Levi: <i>Se questo è un uomo</i><br/> <b>Lettura e analisi di testi a scelta</b></p> <p><b>UDA 5. VERSO L'ESAME DI STATO: TECNICHE DI COMUNICAZIONE E TIPOLOGIE DI PRODUZIONI SCRITTE</b><br/>                     Analisi e produzione di testi d'esame (tipologia A, B, C)<br/>                     Caratteristiche della comunicazione orale - la relazione -il debate.<br/>                     Esercitazioni su prova invalsi.<br/>                     Tecniche di ricerca, selezione e raccolta delle informazioni elementi di comunicazione sul web.</p> <p><b>UDA 6 - INTEDISCIPLINARE ED.CIVICA : NAZIONALITA' E COSTITUZIONE</b><br/>                     La crescita della società nella complessità': Agenda 2030 obiettivo 16 Giustizia e Pace; L'importanza dei diritti umani e la condizione della donna tra ieri ed oggi.</p> |



|                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                 | <p><b>UDA 7 - ANNUALE E INTERDISCIPLINARE - “L’UNICA STRADA PER IL FUTURO : LA SOSTENIBILITA’”.</b></p> <p><b>Compito /prodotto :</b> Simulazione apertura di una struttura ristorativa. 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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Abilità</b>                                  | <p><b><i>Padronanza dei mezzi espressivi e comunicativi</i></b><br/>Padroneggiare situazioni comunicative tenendo conto dello scopo e del contesto. Esprimere e sostenere il proprio punto di vista nel rispetto di quello altrui.</p> <p><b><i>Lettura -comprensione e interpretazione testi vari</i></b><br/>Ascoltare e comprendere, testi di vario genere, utilizzando metodi e strumenti per fissare concetti.<br/>Applicare tecniche, strategie e modi di lettura a scopi e contesti diversi .</p> <p><b><i>Produzione testi vari</i></b><br/>Ideare e strutturare testi scritti, utilizzando correttamente lessico e regole morfosintattiche.<br/>Riflettere sulla lingua dal punto di vista lessicale e morfosintattico .</p> <p><b><i>Utilizzo strumenti per la fruizione del patrimonio artistico e letterario</i></b><br/>Applicare la conoscenza delle strutture della lingua italiana a diversi livelli di sistema<br/>-Leggere e commentare testi in prosa e versi della letteratura italiana e straniera, riconoscendone le specificità</p> |
| <b>Metodologie</b>                              | <p>Didattica attiva, centrata: sull’ascolto, sul coinvolgimento, sulla partecipazione, sul lavoro di gruppo.<br/>Utilizzo di misure dispensative e/o strumenti compensativi.<br/>Scelte metodologiche inclusive: cooperative learning, tutoring, problem solving, role playing, <i>peer to peer</i>, <i>flipped classroom</i> rispetto dei tempi di apprendimento.</p> <p><b>MODALITA’:</b><br/>a classi intera<br/>a piccolo gruppo<br/>individuali</p> <p><b>Metodo induttivo</b><br/>Metodo deduttivo<br/>Lavori di gruppo<br/>Cooperative learning</p> <p><b>Uso di tecniche didattiche</b> atte a stimolare il confronto e la discussione tra gli alunni (<b><i>brain-storming, circle-time</i></b>)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Testi e materiali<br/>Strumenti adottati</b> | <p>Libro di testo (misto e digitale).<br/>Testi di consultazione digitale.<br/>Materiale autoprodotta dal docente (PowerPoint)<br/>Attrezzature e sussidi: computer, LIM, software didattici, tablet</p> <p style="text-align: center;"><b>Spazi</b><br/>Aula, laboratori e luoghi oggetto di visita guidata o viaggio d’istruzione.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

| <b>Scheda tecnica: STORIA</b><br>Docente: Nicola Panariello |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Competenze raggiunte</b>                                 | <p>Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica e sincronica.</p> <p>Cogliere la componente storica dei problemi ecologici del pianeta.</p> <p>Istituire connessioni tra i processi di sviluppo della scienza, della tecnica e della tecnologia.</p> <p>Comprendere la rilevanza storica delle attuali dinamiche della mobilità e della diffusione di informazioni, culture e persone.</p> <p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Conoscenze</b><br>UDA                                    | <p><b>UDA 1 - L'INQUIETO INIZIO DEL '900. GRANDE GUERRA E DOPOGUERRA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La bella époque</li> <li>• Età giolittiana</li> <li>• Imperialismo</li> <li>• Prima guerra mondiale</li> <li>• Rivoluzione Russa</li> </ul> <p><b>UDA 2 – I TOTALITARISMI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il fascismo scala il potere in Italia</li> <li>• Le difficoltà delle democrazie: la crisi del 1929</li> <li>• Il fascismo diventa regime</li> <li>• L'URSS di Stalin</li> <li>• La Germania di Hitler</li> </ul> <p><b>UDA 3 - LA SECONDA GUERRA MONDIALE : TRA RESISTENZA E SHOAH</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I fascismi dilagano: verso un nuovo conflitto generalizzato</li> <li>• Dall'offensiva di Hitler alla sconfitta del nazismo</li> <li>• Le fasi della Seconda guerra mondiale</li> <li>• La guerra civile in Italia, la Resistenza la nascita della Repubblica</li> <li>• Due tragedie: il nucleare, l'olocausto e la Shoah</li> </ul> <p><b>UDA 4 - GLI ANNI DELLA GUERRA FREDDA E L'ITALIA REPUBBLICANA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'Europa e il mondo divisi in due "blocchi"</li> <li>• Il 1968 e la contestazione giovanile ( a scelta del docente)</li> <li>• <b>Le guerre di ieri e quelle di oggi</b></li> </ul> <p><b>UDA 5 - INTERDISCIPLINARE DI ED.CIVICA.: "NAZIONALITA' E COSTITUZIONE"</b></p> <p>La crescita della società nella complessità ' L'importanza dei diritti umani e la figura della donna nella storia - La <b>Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne (trimestre)</b> - <b>Agenda 2030, obiettivo 16 : Giustizia e Pace (Pentamestre).</b></p> <p><b>Uda 6 - interdisciplinare dal titolo "L'unica strada per il futuro: la sostenibilità" compito /prodotto :</b> simulazione apertura di una struttura ristorativa. 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.</p> |

|                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Abilità</b>                                  | <p><b>Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica e sincronica.</b><br/>Collocare gli eventi storici affrontati, nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento.</p> <p><b>Cogliere la componente storica dei problemi ecologici del pianeta</b><br/>Analizzare situazioni ambientali e geografiche da un punto di vista storico.</p> <p><b>Istituire connessioni tra i processi di sviluppo della scienza, della tecnica e della tecnologia.</b><br/>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.</p> <p>Sintetizzare e schematizzare un testo espositivo di natura storica.</p> <p><b>Comprendere la rilevanza storica delle attuali dinamiche della mobilità e della diffusione di informazioni, culture e persone.</b><br/>Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale.</p> <p><b>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione.</b><br/>Analizzare il ruolo dei diversi soggetti pubblici e privati, anche alla luce della Costituzione italiana.</p> |
| <b>Metodologie</b>                              | <p>Metodo induttivo.<br/>Metodo deduttivo<br/>Lavori di gruppo<br/>Cooperative learning<br/>Didattica attiva, centrata: sull'ascolto, sul coinvolgimento, sulla partecipazione, sul lavoro di gruppo.<br/>Utilizzo di misure dispensative e/o strumenti compensativi.<br/>Scelte metodologiche inclusive: cooperative learning, tutoring, problem solving, role playing, <i>peer to peer</i> e <i>flipped classroom</i>.<br/>Rispetto dei tempi di apprendimento.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Testi e materiali<br/>Strumenti adottati</b> | <p>Libro di testo (misto e digitale).<br/>Testi di consultazione digitale.<br/>Materiale autoprodotta dal docente (PowerPoint)<br/>Attrezzature e sussidi: computer, LIM, software didattici, tablet</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

| <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b><br><b>Docente: Elisabetta Capaldo</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Competenze raggiunte</b>                                                       | <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;</p> <p>Saper calcolare il fabbisogno energetico e di nutrienti in una dieta equilibrata e personalizzata;</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche, motivando le scelte operate;</p> <p>Essere in grado di fare scelte consapevoli in un'ottica di sviluppo sostenibile.</p> <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;</p> <p>Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle varie religioni;</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera con particolare riguardo al made in Italy;</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;</p> <p>Applicare un piano HACCP.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Conoscenze</b><br><i>UDA</i>                                                   | <p>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)</p> <p>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;</p> <p>Concetto di sviluppo sostenibile, Agenda2030 e impronta ecologica.</p> <p>Qualità alimentare, marchi di qualità, frodi alimentari e additivi alimentari.</p> <p>Differenza tra allergie ed intolleranze alimentari e indicazioni dietetiche; gli allergeni e le etichette, allergeni nel menu.</p> <p>Abitudini alimentari nelle diverse religioni.</p> <p>Cause di contaminazione fisica, chimica e biologica degli alimenti e le problematiche per la salute del consumatore, correlate alle contaminazioni;</p> <p>Principali malattie trasmesse dagli alimenti e le loro modalità di trasmissione, l'utilità di alcuni microrganismi nel settore agro-alimentare.</p> <p>Conoscere i punti fondamentali e i criteri di applicazione del sistema HACCP.</p> <p>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.</p> <p>Conoscere i nuovi prodotti alimentari: alimenti "Light"; alimenti fortificati, arricchiti, supplementati; alimenti funzionali (functional foods); alimenti innovativi (novel foods); alimenti di gamma e convenience foods; alimenti integrali; prodotti dietetici e integratori alimentari</p> |

|                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Abilità</b>                                  | <p>Discernere i criteri per definire lo stato nutrizionale di una persona. Definire e applicare il metodo dell'IMC;</p> <p>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;</p> <p>Confrontare le varie tipologie dietetiche evidenziandone i punti di forza e di debolezza e motivare le scelte operate nella predisposizione del menu;</p> <p>Sapersi orientare verso un'alimentazione sostenibile;</p> <p>Distinguere i prodotti certificati e riconoscere la loro identità dalla lettura dell'etichetta alimentare;</p> <p>Riconoscere il ruolo degli additivi alimentari e individuare le diverse tipologie di frodi alimentari;</p> <p>Individuare gli alimenti compatibili con le principali allergie e intolleranze alimentari e saper motivare le scelte operate nella predisposizione del menu;</p> <p>Valutare l'importanza del cibo nelle diverse religioni. Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle varie religioni;</p> <p>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;</p> <p>Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento e le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</p> |
| <b>Metodologie</b>                              | <p>Lezione frontale, lezione dialogata, flipped classroom, attività di ricerca da siti accreditati, partecipazione a seminari, esercitazioni, lavori individuali o di gruppo, relazioni e confronto in plenaria.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Testi e materiali<br/>Strumenti adottati</b> | <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

## SALA E VENDITA

|                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Competenze raggiunte</b>                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscere il contesto culturale in cui l'attività enogastronomica s'inserisce;</li> <li>- Individuare le esigenze della clientela al fine di organizzare un servizio adeguato;</li> <li>- Promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto dell'attività enogastronomica;</li> <li>- Individuare ed utilizzare le tecniche di approvvigionamento volte all'abbattimento dei costi e gestione degli approvvigionamenti e stock;</li> <li>- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;</li> <li>- Individuare la produzione enologica nazionale;</li> <li>- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Conoscenze</b><br><i>(attraverso UDA o moduli)</i> | <p><b>Modulo n. 1</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dalla Gastronomia all'Enogastronomia:</li> <li>- L'evoluzione storica dell'enogastronomia</li> <li>- Cibo e cultura</li> <li>- Tipicizzazione dei prodotti e made in Italy</li> <li>- Le scelte gastronomiche</li> <li>- I fattori dietetici</li> <li>- I fattori culturali</li> <li>- La ristorazione Tradizionale</li> <li>- La Neo Ristorazione</li> <li>- La ristorazione collettiva: Catering e Banqueting.</li> </ul> <p><b>Modulo n. 2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La Gestione del settore:</li> <li>- Determinazione dell'offerta enogastronomica</li> <li>- Il menù e la carta dei vini</li> <li>- Il Marketing enogastronomico</li> <li>- Gli strumenti di vendita</li> <li>- La gestione del magazzino.</li> </ul> <p><b>Modulo n. 3</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'Enologia:</li> <li>- La produzione del vino</li> <li>- L'enologia nazionale</li> <li>- La produzione dello spumante</li> <li>- L'esame organolettico del vino</li> <li>- La decantazione e le attrezzature</li> <li>- L'abbinamento cibo vino</li> <li>- La cantina: requisiti ed organizzazione.</li> </ul> <p><b>Modulo n. 4</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La Qualità e la sicurezza nella ristorazione:</li> <li>- HACCP</li> <li>- La qualità ed i marchi</li> <li>- Il Made in Italy e il km 0</li> <li>- Valorizzazione dei prodotti agroalimentari</li> </ul> <p><b>Modulo n. 5</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il settore del Bar e la gestione:</li> <li>- Il bar e le sue aree di lavoro</li> </ul> |



|                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le aree adiacenti: l'office</li> <li>- Le aree adiacenti: l'office</li> <li>- La brigata del bar</li> <li>- La brigata del bar</li> <li>- La costruzione dei cocktails</li> <li>- Tipologie e categorie</li> <li>- Le attrezzature: Shaker, Mixing Glass e Blender</li> <li>- Preparazione e servizio dei principali cocktails</li> <li>-</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Abilità</b>                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificare le caratteristiche del contesto di riferimento;</li> <li>- accrescere le proprie competenze e a porre in essere le relative strategie;</li> <li>- competenze di problem solving e uso della terminologia tecnica;</li> <li>- conoscenza delle linee essenziali delle nuove tendenze ristorative locali, nazionali ed internazionali;</li> <li>- aggiornamento ed approfondimento delle tecniche professionali;</li> <li>- organizzare ed eseguire in autonomia tutte le fasi relative al food and beverage;</li> <li>- elaborare le diverse tipologie di menu; organizzare e realizzare eventi gastronomici;</li> <li>- saper valorizzare le risorse enogastronomiche del territorio di riferimento;</li> <li>- consapevolezza del proprio ruolo e delle dinamiche di gruppo;</li> <li>- conoscere sia a livello teorico che applicativo la legislazione turistico-alberghiera</li> </ul> |
| <b>Metodologie</b>                              | Dal punto di vista metodologico, alle lezioni frontali e laboratoriali si è alternato lo studio di gruppo ed il lavoro individuale in presenza.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Testi e materiali<br/>Strumenti adottati</b> | <p>Libro di testo in adozione, fotocopie, appunti e ricerche da internet.</p> <p>Mappe concettuali, uso del libro di testo con letture e spiegazioni, lezione frontale o dialogata, sussidi multimediali e e-learning (video in streaming, DVD, internet); flipped classroom.</p> <p>Esercitazioni con lavori di gruppo per fasce eterogenee, elaborazione di schede guida in laboratorio di sala e bar</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

| Enogastronomia settore cucina           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Competenze raggiunte                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</li> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>• Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>• Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</li> <li>• Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</li> <li>• Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</li> <li>• Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</li> <li>• Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Conoscenze<br>(attraverso UDA o moduli) | <p><b>MODULO 1: La cultura gastronomica tra nuove tendenze e tradizione</b><br/><b>Il valore sociale del cibo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Il cibo come identità</li> <li>▪ L'evoluzione dello stare a tavola</li> <li>▪ Il pasto si destruttura</li> <li>▪ Il cibo e i mass media</li> <li>▪</li> </ul> <p><b>MODULO 3: Il settore gastronomico tra identificazione e globalizzazione</b><br/><b>La gastronomia del mondo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Le cucine nel mondo</li> </ul> <p><b>Modulo 4: I PRODOTTI ENOGASTRONOMICI, LA LORO CLASSIFICAZIONE E IL LORO IMPIEGO</b><br/><b>IL SETTORE FOOD CERTIFICATO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gli alimenti di qualità</li> <li>▪ La certificazione di qualità DOP- IGP- STG- PAT</li> <li>▪ Il disciplinare di produzione</li> <li>▪ Una certificazione, una garanzia: l'assenza di glutine</li> <li>▪ Alcune dichiarazioni particolari</li> <li>▪ analisi organolettiche dei prodotti</li> <li>▪ l'analisi sensoriale e la degustazione di un prodotto</li> <li>▪ La conservazione degli alimenti</li> </ul> <p><b>Modulo 5: IL MENU' TRA TECNICA, ARTE E INFORMATICA</b><br/><b>IL MENU': FUNZIONI E TIPOLOGIE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Il menù: strumento indispensabile</li> <li>▪ Le tipologie di menù nelle forme ristorative</li> <li>▪ I menù a scelta</li> <li>▪ Il menù fisso</li> <li>▪ Una proposta particolare : il piatto unico o light lunch</li> <li>▪ I menù programmati ciclici- rotazione</li> </ul> <p><b>Modulo 7: LA PIANIFICAZIONE DEL SETTORE CUCINA</b><br/><b>L'ORGANIZZAZIONE DEGLI AMBIENTI DELLA PRODUZIONE</b><br/><b>LA SICUREZZA</b></p> <p><b>L'organizzazione degli ambienti della produzione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ L'impresa ristorativa e i suoi spazi</li> </ul> |

|                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Spazio della cucina</li> <li>▪ La cucina satellite</li> <li>▪ Il centro produzione pasti: una grande cucina centralizzata</li> <li>▪ La distribuzione degli alimenti</li> <li>▪ Gli strumenti fondamentali per rigenerare, mantenere, refrigerare e confezionare i cibi</li> <li>▪ La zona produttiva nella cucina tradizionale</li> <li>▪ I flussi di lavoro</li> </ul> <p><b>La sicurezza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ sicurezza e lavoro</li> <li>▪ prevenire gli infortuni sul lavoro</li> <li>▪ i rischi nell'ambiente di lavoro: analisi e valutazione</li> <li>▪ la sicurezza nell'uso di materiali e attrezzature</li> <li>▪ il rischio di incendi in cucina</li> <li>▪ il primo soccorso: gli eventi traumatici</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Abilità</b>                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare le componenti culturali della gastronomia.</li> <li>• Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu.</li> <li>• Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.</li> <li>• Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti.</li> <li>• Elaborare menu e 'carte', in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti.</li> <li>• Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.</li> <li>• Calcolare i costi di produzione specifici del settore.</li> <li>• Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina.</li> <li>• Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità.</li> <li>• Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina.</li> <li>• Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).</li> <li>• Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici.</li> <li>• Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaio.</li> <li>• Produrre impasti lievitati ed evidenziare le varianti regionali.</li> </ul> |
| <b>Metodologie</b>                              | <p>Lezione frontale (<i>presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche</i>)</p> <p>Cooperative learning (<i>lavoro collettivo guidato o autonomo</i>)</p> <p>Lezione interattiva (<i>discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive</i>)</p> <p>Problem solving (<i>definizione collettiva</i>)</p> <p>Lezione multimediale (<i>utilizzo della LIM, di PPT, di audio video</i>)</p> <p>Lettura e analisi diretta dei testi</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Testi e materiali<br/>Strumenti adottati</b> | <p>Libro di testo in adozione, fotocopie, appunti e ricerche da internet.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

**Scheda Disciplina: INGLESE**

|                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Competenze raggiunte</b>                           | Saper riconoscere situazioni di ambito professionale, sapersi esprimere con padronanza su argomenti di carattere quotidiano e professionale.<br>Essere in grado di distinguere ed utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali. Saper argomentare sulle diverse tipologie del mondo della ristorazione esprimendosi correttamente. Produrre testi per esprimere in modo chiaro opinioni, intenzioni, ipotesi e descrivere esperienze e Processi.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Conoscenze</b><br>(attraverso UDA o moduli)        | Meals and menus.<br>Le bevande (vini, champagne, metodo champenois). Il servizio del vino.<br>Le figure del barman e del sommelier.<br>Il sistema HACCP. Contaminazione. Food borne diseases.<br>La sicurezza alimentare. I prodotti bio. Slow food/ Fast food.<br>I nutrienti. L'alimentazione equilibrata.<br>Le piramidi alimentari.<br>Le diete alimentari.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Abilità</b>                                        | Essere in grado di comprendere testi orali in lingua standard riguardanti argomenti noti di attualità, di studio e lavoro, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio.<br>Riuscire a comprendere globalmente messaggi radio-televisivi e brevi filmati divulgativi tecnico – scientifici di settore. Essere in grado di comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro.<br>Saper utilizzare il lessico del settore enogastronomico.<br>Saper utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico – professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano.<br>Saper utilizzare adeguatamente il dizionario mono e bilingue ed altri sussidi linguistici ai fini di una scelta lessicale adeguata |
| <b>Metodologie</b>                                    | Flipped classroom<br>Real life task<br>Attività in laboratoriolinguistico<br>Lettura ed analisi diretta di testi<br>Libro di testo Dispense/ fotocopie Lim<br>Lettore CD/DVD                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Testi e materiali</b><br><b>Strumenti adottati</b> | Libri di testo: <b>Wine and Dine/ Autori: Olga Cibelli Daniela d'Avino</b><br>LIM, libri digitali, internet.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

**Scheda Disciplina: MATEMATICA**

|                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Competenze raggiunte</b>                     | <p>Saper utilizzare strumenti di calcolo per risolvere problemi</p> <p>Saper individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi</p> <p>Essere capace di agire in maniera autonoma e responsabile</p> <p>Saper riflettere sul processo di apprendimento;</p>                                                                                                                      |
| <b>Conoscenze</b>                               | <p>Funzione dominio e codominio</p> <p>Funzione reale di una variabile reale</p> <p>Dominio di una funzione: intera e razionale fratta</p> <p>Proprietà di una funzione: pari e dispari</p> <p>Limiti di funzioni reali</p> <p>Asintoto verticale e orizzontale</p> <p>Lettura, interpretazione e rappresentazioni di grafici</p> <p>Matematica in cucina</p> <p>Matematica e turismo</p>        |
| <b>Abilità</b>                                  | <p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica</p> <p>Individuare strategie appropriate per risolvere i problemi</p> <p>Utilizzare i primi strumenti dell'analisi per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni</p> <p>Utilizzare le tecniche di calcolo algebrico per risolvere problemi</p> |
| <b>Metodologie</b>                              | <p>Lezioni frontali</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>Problem solving;</p> <p>Cooperative learning;</p> <p>Peer education;</p> <p>Tutoring;</p>                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Testi e materiali<br/>Strumenti adottati</b> | <p>Libro di testo;</p> <p>attività in laboratorio;</p> <p>Dispense;</p> <p>LIM.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

## DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (DTA)

|                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>UDA : MARKETING</b>                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| COMPETENZE                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• SAPER APPLICARE I PROCEDIMENTI DI CALCOLO PIÙ IDONEI ALLA SOLUZIONE DI PROBLEMI ECONOMICO-AZIENDALI (RISOLVERE PROBLEMI)</li> <li>• SAPER REDIGERE IN AUTONOMIA I DOCUMENTI RIGUARDANTI LA FUNZIONE MARKETING, PADRONEGGIANDO CON RESPONSABILITÀ, I VINCOLI GIURIDICI (AGIRE IN MANIERA AUTONOMA E RESPONSABILE)</li> <li>• SAPER RIFLETTERE SUL PROCESSO DI APPRENDIMENTO (IMPARARE AD IMPARARE)</li> <li>• SAPER COGLIERE LA RELAZIONE TRA LE TECNICHE DELLA FUNZIONE MARKETING E LA PRATICA OPERATIVA (COGLIERE COLLEGAMENTI E RELAZIONI)</li> <li>• SAPER ACQUISIRE LE INFORMAZIONI PER LA REDAZIONE DEI DOCUMENTI DELLA FUNZIONE MARKETING (ACQUISIRE E GESTIRE LE INFORMAZIONI)</li> </ul> |
| ABILITÀ                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• INDIVIDUARE QUALI SONO I COMPITI DEL MARKETING MANAGEMENT</li> <li>• INDIVIDUARE LE RISORSE PER PROMUOVERE E POTENZIARE IL TURISMO INTEGRATO</li> <li>• SAPER REDIGERE I DOCUMENTI RELATIVI ALLE FASI DEL PIANO DI MARKETING DI UNA PICCOLA AZIENDA TURISTICO RISTORATIVA</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| CONOSCENZE                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• CONOSCERE LE FUNZIONI DEL MARKETING E I SUOI ELEMENTI</li> <li>• CONOSCERE LE TECNICHE DEL MARKETING CON PARTICOLARE ATTENZIONE AGLI STRUMENTI DIGITALI</li> <li>• CONOSCERE LE TECNICHE DI SEGMENTAZIONE DEL MERCATO E DELLE RICERCHE DI MERCATO</li> <li>• CONOSCERE LE FASI E LE TECNICHE DI REDAZIONE DEL MARKETING PLAN</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| METODOLOGIE                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• LEZIONI FRONTALI</li> <li>• DEBATE</li> <li>• ROLEPLAYING</li> <li>• PROBLEM SOLVING</li> <li>• COOPERATIVE LEARNING</li> <li>• PEER EDUCATION</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| STRUMENTI                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• LIBRO DI TESTO-MAPPE CONCETTUALI- MATERIALE DIDATTICO DI SINTESI AUTOPRODOTTO</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>UDA: PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| COMPETENZE                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• SAPER APPLICARE I PROCEDIMENTI DI CALCOLO PIÙ IDONEI ALLA SOLUZIONE DI PROBLEMI ECONOMICO-AZIENDALI (RISOLVERE PROBLEMI)</li> <li>• SAPER REDIGERE IN AUTONOMIA I DOCUMENTI FISCALI DELLA COMPRAVENDITA, PADRONEGGIANDO CON RESPONSABILITÀ, I</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |



|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|             | <p>VINCOLI GIURIDICI (AGIRE IN MANIERA AUTONOMA E RESPONSABILE)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• SAPER RIFLETTERE SUL PROCESSO DI APPRENDIMENTO (IMPARARE AD IMPARARE)</li> <li>• SAPER COGLIERE LA RELAZIONE TRA LE NORME CHE DISCIPLINANO LA COMPRAVENDITA E LA PRATICA OPERATIVA (COGLIERE COLLEGAMENTI E RELAZIONI)</li> <li>• SAPER ACQUISIRE LE INFORMAZIONI PER LA REDAZIONE DI DOCUMENTI FISCALI DELLA COMPRAVENDITA (ACQUISIRE E GESTIRE LE INFORMAZIONI)</li> </ul> |
| ABILITA'    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• SAPER REDIGERE BUDGET SETTORIALI</li> <li>• SAPER REDIGERE IL MASTER BUDGET DI UNA PICCOLA AZIENDA TURISTICO RISTORATIVA</li> <li>• SAPER REDIGERE IL BUSINESS PLAN</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| CONOSCENZE  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• CONOSCERE CONCETTI E FINALITÀ DELLA PROGRAMMAZIONE E DEL CONTROLLO DI GESTIONE</li> <li>• CONOSCERE LE TECNICHE DELLA PROGRAMMAZIONE</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| METODOLOGIE | <ul style="list-style-type: none"> <li>• LEZIONI FRONTALI</li> <li>• DEBATE</li> <li>• ROLEPLAYING</li> <li>• PROBLEM SOLVING</li> <li>• COOPERATIVE LEARNING</li> <li>• PEER EDUCATION</li> <li>• E LEARNING</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| STRUMENTI   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• LIBRO DI TESTO-MAPPE CONCETTUALI- MATERIALE DIDATTICO DI SINTESI AUTOPRODOTTO</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

| IRC                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Competenze raggiunte</b>                               | 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 ( l'Ebraismo e la sua alimentazione, l'Islam e la sua alimentazione, il Buddismo e la sua alimentazione, l'Induismo e la sua alimentazione, cv |
| <b>Conoscenze</b>                                         | Conoscere l'identità della religione cattolica nei suoi documenti fondanti e nella prassi di vita che essa propone;<br><br>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;<br><br>studiare il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo;<br><br>conoscere le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa.                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Abilità</b>                                            | Giustificare e sostenere consapevolmente le proprie scelte di vita, personali e professionali, anche in relazione con gli insegnamenti di Gesù Cristo;<br><br>fondare le scelte religiose sulla base delle motivazioni intrinseche e della libertà responsabile;<br><br>sapere confrontarsi con la dimensione della multiculturalità, anche in chiave religiosa;<br><br>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;<br><br>discutere dal punto di vista etico potenzialità e rischi delle nuove tecnologie.                                         |
| <b>Metodologie</b>                                        | Lezioni frontali, schematizzazioni dei contenuti, discussione guidata in classe, visione di video e loro analisi, circle time e brainstorming, cooperative learning.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Testi e materiali</b><br><br><b>Strumenti adottati</b> | Testi :Sulla tua Parola , Il maestro di tavola, A lauto convito, Parole per vivere insieme, Custodi di bellezza.<br><br>LIM, dispositivi informatici.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

| Scheda Disciplina: <b>FRANCESE</b>             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Competenze raggiunte</b>                    | <p>Descrivere il sistema HACCP.</p> <p>Riconoscere alimenti a rischio.</p> <p>Presentare e riconoscere alimenti bio e un'alimentazione più sana rispetto ad altre.</p> <p>Saper riconoscere situazioni di ambito professionale, sapersi esprimere con padronanza su argomenti di carattere quotidiano e professionale.</p> <p>Valutare la propria alimentazione quotidiana.</p> <p>Analizzare le caratteristiche delle cotture dietetiche.</p> <p>Essere in grado di distinguere ed utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali. Saper riconoscere situazioni di ambito professionale, sapersi esprimere con padronanza su argomenti di carattere quotidiano e professionale.</p> <p>Produrre testi per esprimere in modo chiaro opinioni, ipotesi e descrivere le proprie esperienze di stage o quelle di altre persone.</p> <p>Rispondere ad una offerta di lavoro su internet.</p> <p>Redigere un CV.</p>                                                                                                        |
| <b>Conoscenze</b><br>(attraverso UDA o moduli) | <p>L'HACCP</p> <p>Manger BIO</p> <p>Le Slow Food</p> <p>Les produits à km 0</p> <p>Le régime méditerranéen</p> <p>La pyramide alimentaire</p> <p>Les allergies et les intolérances alimentaires</p> <p>Les troubles du comportement alimentaire</p> <p>Les vins français et leurs appellations.</p> <p>Le vin et le service</p> <p>Le Champagne</p> <p>Les liqueurs</p> <p>Les bières</p> <p>Le CV</p> <p>La lettre de motivation.</p> <p>L'entretien d'embauche.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Abilità</b>                                 | <p>Saper presentare i principi dell'HACCP e conoscere i punti critici per evitare i rischi di eventuali contaminazioni.</p> <p>Conoscere i benefici di una sana alimentazione e del mangiare prodotti bio.</p> <p>Essere in grado di comprendere testi orali in lingua straniera relativi ad argomenti noti di attualità, di lavoro e di studio, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio. Presentare prodotti e menu speciali.</p> <p>Riuscire a comprendere globalmente messaggi radio-televisivi e brevi filmati divulgativi tecnico-scientifici di settore. Essere in grado di comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e lavoro. Saper presentare un vino ed inserirlo in un menu.</p> <p>Sapersi inserire nel mondo del lavoro.</p> <p>Saper utilizzare il lessico del settore specifico di proprio interesse; le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano.</p> |

|                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                 | Saper utilizzare adeguatamente il dizionario mono e bilingue ed altri sussidi linguistici ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto. Riconoscere la dimensione culturale della lingua.                                                                           |
| <b>Metodologie</b>                              | Lezione frontale con uso della lingua straniera e della microlingua specifica. Lettura di tipo estensivo ed intensivo. Attività guidate e libere con puntualizzazioni delle funzioni comunicative. Esercizi di completamento, associazione, questionari, prove strutturate. |
| <b>Testi e materiali<br/>Strumenti adottati</b> | <p>LBRO DI TESTO IN ADOZIONE.</p> <p>SUSSIDI AUDIO VISIVI.</p> <p>REGISTRAZIONI AUDIO E VIDEO</p> <p>ATTREZZATURE DI LABORATORIO</p>                                                                                                                                        |

## Scienze Motorie e Sportive

|                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Competenze raggiunte</b>                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Svolgere un'attività motoria e sportiva adeguata alla propria maturazione personale;</li> <li>* Osservare e interpretare i fenomeni connessi al mondo dello sport e all'attività sportiva proposta nell'attuale contesto socioculturale;</li> <li>* Conoscere e applicare le strategie tecnico-tattiche dei giochi sportivi; affrontare il confronto agonistico con un'etica corretta, con rispetto delle regole e vero fair play;</li> <li>* Assumere stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute intesa come fattore dinamico, conferendo il giusto valore all'attività fisica e sportiva, anche attraverso la conoscenza dei principi generali di una corretta alimentazione e di come essa è utilizzata nell'ambito dell'attività fisica e nei vari sport;</li> <li>* Mettere in atto comportamenti responsabili nei confronti del comune patrimonio ambientale, tutelando lo stesso ed impegnandosi in attività ludiche e sportive in diversi ambiti, anche con l'utilizzo della strumentazione tecnologica e multimediale a ciò preposta.</li> </ul>      |
| <b>Conoscenze</b><br>(attraverso UDA o MODULI)  | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Conosce e applica le strategie tecnico-tattiche delle attività sportive praticate;</li> <li>* conosce i principi contenuti nella carta del fair play e l'importanza del suo valore sperimentato in ambito sportivo per diffonderlo in altri contesti sociali;</li> <li>* conosce la "logica di gioco" degli sport trattati;</li> <li>* conosce i principi di base dell'alimentazione sana e dei rischi legati all'alimentazione scorretta e alle problematiche causate dall'obesità e dai disturbi alimentari;</li> <li>* conosce i danni provocati dall'uso di sostanze nocive;</li> <li>* conosce le nozioni principali attinenti la comunicazione non verbale;</li> <li>* conosce la procedura basilare per il primo soccorso in caso di trauma sportivo.</li> <li>* conosce l'importanza della pratica sportiva per migliorare la condizione psico-fisica e per prevenire, educare e rieducare i paramorfismi;</li> <li>* pratica semplici attività sportive adatte al contesto, nell'ambito del tennis tavolo, fondamentali di pallavolo per migliorare le proprie capacità</li> </ul> |
| <b>Abilità</b>                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>* è capace di gestire autonomamente comportamenti sportivi che interessano la struttura e le funzioni della propria corporeità;</li> <li>* utilizza un linguaggio non verbale per migliorare la collaborazione con gli altri (fair play);</li> <li>* riconosce e decodifica la gestualità corporea;</li> <li>* interpreta con senso critico i fenomeni che orientano le masse di individui del mondo sportivo (tifo, doping, scommesse);</li> <li>* esprime comportamenti di fair play</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Metodologie</b>                              | *Brainstorming didattico - Cooperative learning - Lezione frontale e interattiva                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Testi e materiali<br/>Strumenti adottati</b> | *Dispense - Slide – Video – Filmati - Libri                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |



## I CAPOLAVORI

| Alunno | Titolo                             | Descrizione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Motivazione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | La poesia del diverso              | Il video non è solo un risultato tangibile del nostro impegno, ma rappresenta anche un messaggio potente e significativo per la nostra comunità. Mostra la nostra determinazione nel combattere il bullismo e promuovere una cultura di rispetto e inclusione. Ogni volto, ogni voce rappresenta una parte della nostra lotta collettiva contro il bullismo, e questo è ciò che rende questo progetto così speciale per me. | <i>Ho scelto come capolavoro un video sul bullismo che ho realizzato con l'aiuto degli studenti di quasi tutta la scuola, per mostrare il mio impegno nel rendere il mondo un posto migliore. Abbiamo avuto l'opportunità di dare voce alle esperienze e alle sfide che molti studenti affrontano ogni giorno, con la speranza che possa essere di ispirazione per tutti coloro che vogliono combattere il bullismo.</i>                                                           |
|        | Stanze delle farfalle nere         | In questo video abbiamo ricostruito la scena di un crimine toccante e sensibile omaggio nei confronti del fenomeno del femminicidio che, purtroppo, ad oggi è un fenomeno ancora molto presente nella società in cui viviamo.                                                                                                                                                                                               | La scelta di questo capolavoro ricade sulla volontà di far emergere l'orrore e la gravità di questo problema sociale, per sensibilizzare le persone sull'argomento della violenza di genere e far riflettere sulle conseguenze devastanti di tali atti.                                                                                                                                                                                                                            |
|        | Lavorare alla lampada              | Presentazione di alcuni momenti significativi che mi hanno visto impegnato in prima persona nella realizzazione del flambè: un servizio del passato che affascina ancora.                                                                                                                                                                                                                                                   | <i>Ho scelto questo come capolavoro perché dall'inizio del mio percorso formativo mi sono sempre più appassionato alla preparazione del flambè, una tecnica di preparazione dei piatti su una lampada, molto affascinante. Durante gli eventi organizzati dalla scuola, mi sono sempre interessato a conoscere meglio i metodi di preparazione e continuerò a farlo dopo il diploma.</i>                                                                                           |
|        | L'ospitalità nel '700              | Un'attività di accoglienza relativa al percorso trasversale fatto a scuola unico alla mia esperienza di stage                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | La scelta del mio capolavoro è ricaduta su attività intraprese a scuola dallo scorso anno che mi hanno fatto riscoprire la mia propensione verso l'accoglienza e l'ospitalità dei clienti, dalla mise en place, alla cura dei dettagli del tavolo, alle modalità di intrattenimento dei clienti e di attenzione a tutto tondo. Negli eventi organizzati dalla scuola e nell'attività di stage ho sempre preferito preoccuparmi di questo aspetto, a mio avviso molto affascinante. |
|        | La passione per il caffè           | L'elaborazione del caffè e la sua preparazione durante attività scolastiche ed extrascolastiche.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <i>Il caffè come capolavoro perché per me rappresenta una vera e propria arte, che mi appassiona profondamente. Trovo gusto nella miscelazione dei chicchi, la cura nella tostatura e il piacere di preparare una tazza perfetta per me e per gli altri.</i>                                                                                                                                                                                                                       |
|        | La bellezza dei particolari        | Presentazione di immagini esplicative del concetto di bellezza in generale e del suo valore estetico                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | La cura dell'estetica è fondamentale per creare esperienze piacevoli per i clienti. Il cameriere, ad esempio, in ordine trasmette professionalità, cura e attenzione ai dettagli, elementi che influenzano positivamente l'immagine del locale e la percezione della qualità del servizio. Inoltre, un aspetto curato contribuisce a instaurare fiducia e a creare un ambiente accogliente e raffinato, fondamentale per il successo di un ristorante.                             |
|        | La danza: la mia fonte di salvezza | In questo percorso cercherò di analizzare ciò che ha reso per me la danza una fonte di salvezza, le tappe e i momenti più significativi dai quali ho tratto ispirazione e insegnamento.                                                                                                                                                                                                                                     | <i>Ho scelto di fare della mia esperienza un capolavoro perché per me la danza è tutto; mi ha aiutato a stare meglio con me stessa durante periodi difficili, mi ha fatto acquisire più autostima e consapevolezza del mio corpo, dei miei limiti e delle mie capacità.</i>                                                                                                                                                                                                        |

|  |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Arte e disegno                             | Presentazione di slide di attività scolastiche e extracurricolari realizzate da me grazie alla mia passione per l'arte.                                                                                                                                                                                                                                                                            | <i>Una delle mie più grandi passioni è quella dell'arte del disegno, una dote innata che dimostro ogni volta che creo qualcosa. Nel corso della mia adolescenza ho evidenziato questo mio talento, sia nella progettazione e realizzazione di opere inerenti l'attività scolastica, sia nel panorama calcistico come striscioni, murali, grafiche ecc. per la squadra della mia città, ovvero la Nocerina.</i>                                                                                                              |
|  | Farfalle libere                            | Video dove interpreto la parte di una donna che ha subito delle violenze. Riprese di un ballo, che viene danzato da un mio compagno di classe che trasmette tanto coraggio e forza d'animo, per dire no alla violenza ed incitare all'amore e all'uguaglianza di genere. Anche la musica scelta è significativa, "Till it happens" di Lady Gaga che letteralmente vuole dire "Finché non succede". | <i>Ho scelto questo capolavoro perché oltre all'integrazione di un mio compagno di classe troviamo anche un messaggio bellissimo che condivido pienamente, è un progetto che mi tocca profondamente, infatti negli anni scolastici ho sempre voluto rafforzare l'argomento. È dal terzo anno che insieme al mio docente di lettere e i miei compagni di classe mi sono completamente dedicati alla realizzazione di eventi e lavori al fine di sensibilizzare gli altri alla non violenza e alla promozione della pace.</i> |
|  | Stanza delle farfalle nere                 | in questo video abbiamo ricostruito la scena di un crimine toccante e sensibile omaggio nei confronti del fenomeno del femminicidio che purtroppo ad oggi è un fenomeno ancora molto presente nella società in cui viviamo.                                                                                                                                                                        | <i>abbiamo deciso di montare su una scena di un crimine di femminicidio perché volevamo far emergere l'orrore e la gravità di questo problema sociale. Sentivamo che fosse importante sensibilizzare le persone sull'argomento della violenza di genere e far riflettere sulle conseguenze devastanti di tali atti.</i>                                                                                                                                                                                                     |
|  | Monologo: "Le parole hanno un peso"        | Si tratta di un video realizzato con l'aiuto del professore Panariello, docente di Italiano, e dei miei compagni per celebrare il 7 febbraio ovvero la "Giornata nazionale contro il bullismo".                                                                                                                                                                                                    | <i>Ho scelto questo progetto perché nel creare e preparare questo lavoro mi sono sentita particolarmente toccata. Personalmente ho subito, anche se in forma lieve, bullismo durante gli anni della scuola di secondo grado. Questo però mi ha portata ad oggi ad essere molto più forte e indifferente nei confronti delle parole che vengono dette per ferirmi e sono molto disponibile con chi, magari, ne soffre. Monologo significativo per comprendere l'importanza dell'eliminazione di ogni forma di bullismo.</i>  |
|  | Stranizza d'amuri                          | ho realizzato questo PowerPoint dopo aver guardato con la scuola il film "stranizza d'amuri", è un film italiano diretto da Giuseppe Fiorello, già il titolo suggerisce che parla di amori insoliti o strani. Il film affronta anche tematiche come l'amore, la passione e la diversità, esplorando le relazioni umane in modo non convenzionale.                                                  | <i>Ho scelto questo PowerPoint come mio capolavoro, perché affronta temi cruciali come l'omofobia e la transfobia, che sono ancora tristemente diffusi nella nostra società. Mi impegno a sensibilizzare e educare gli altri su queste questioni, perché credo fermamente nell'importanza di promuovere i diritti umani e l'accettazione della diversità in tutte le sue forme.</i>                                                                                                                                         |
|  | Gabriele D'Annunzio e il Parrozzo          | Una serie di slide rappresentative della storia di un dolce che è stato fonte di ispirazione per molti letterati.                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <i>Ho scelto questo percorso formativo come mio capolavoro perché in diverse occasioni ho preparato questo dolce ed utilizzato anche per eventi organizzati dalla scuola</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  | Il mio hobby di allenatore – Nocera Soccer | In questa presentazione power point spiego come la mia passione per il calcio si sia evoluta fino a diventare un forte stimolo anche per altre attività.                                                                                                                                                                                                                                           | <i>Questo percorso mi ha insegnato molto sulla responsabilità. Essere responsabile della crescita e dello sviluppo di giovani giocatori richiede impegno costante e attenzione ai dettagli, mi ha reso più consapevole delle mie azioni e delle mie parole, poiché ho capito quanto influenzino il percorso di apprendimento dei ragazzi. Mi ha reso più attento nel gestire il tempo e le risorse, oltre a farmi crescere come individuo.</i>                                                                              |
|  |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

## ULTERIORE DOCUMENTAZIONE

I PEI degli alunni interessati sono allegati in formato cartaceo e in busta chiusa .