

Allegati al Documento del Consiglio di Classe

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

ESAME DI STATO 2023/2024

Classe V sez. A

INDIRIZZO: Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

DECLINAZIONE: SALA E VENDITA

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



	ELENCO ALLEGATI
	Elenco alunni con credito
	UDA interdisciplinare
	UDA di Educazione Civica
	Tabella delle attività PCTO
	Griglie di correzione della prima prova
	Griglie di correzione della seconda prova
	Prove simulate della seconda prova scritta
	Griglia colloquio
	Schede disciplinari
	I capolavori
	PEI, relazione finale e formale assenso per PEI differenziato
	PDP per alunni DSA e BES

ELENCO ALUNNI CON CREDITO

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

CLASSE QUINTA
UNITÀ DI APPRENDIMENTO

Titolo U.d.A	L'unica strada per il futuro: la sostenibilità.
Compito - Prodotto	Realizzare un business plan relativo all'apertura di una struttura ristorativa
Utenti destinatari	Alunni di 5 SA.
Tempi	Annuale
Assi coinvolti	Asse dei linguaggi. Asse storico -sociale. Asse matematico. Asse scientifico-tecnologico.
Metodologia	Attività laboratoriale Attività di gruppo Lavoro cooperativo Lezione frontale interattiva
Strumenti	Materiali forniti dagli insegnanti, materiali forniti dagli studenti, libri di testo e non, siti specifici e piattaforme di apprendimento, raccolte dati tramite cartelle, drive, pc.
Esperienze attivate	Comprensione della consegna, organizzazione del lavoro personale e coordinamento di gruppo , riflessione sul metodo, , autovalutazione e capacità di perseguire un obiettivo lavorando in équipe.
Risorse umane	I docenti delle discipline interessate e tecnici di laboratorio della scuola.
Valutazione	• Valutazione formativa (prove tradizionali - strutturate, semistrutturate) sarà espressa in decimi. • Valutazione sommativa (prove tradizionali - prove strutturate, semistrutturate) sarà espressa in decimi • Valutazione del prodotto e Valutazione del processo.
Obiettivi formativi	Sollecitare l'acquisizione di un metodo di studio efficace. Far acquisire conoscenze, competenze e capacità che portino gli studenti ad una buona formazione culturale e professionale. Usare le conoscenze e le competenze per riflettere sulla realtà
Competenze chiave europee e di cittadinanza	Competenza imprenditoriale. Progettare. Individuare collegamenti e relazioni.

Competenze d'indirizzo D.M. 92/2018 ALL. 2G	Competenza in uscita 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 (specifica del 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.	
	Abilità minime	Conoscenze essenziali
	- Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela. - Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità - Realizzare azioni di promozione di Tourism Certification - Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico.	- Mercato turistico e sue tendenze. - Metodologie e strumenti di marketing turistico. - Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie. - Assetto agroalimentare di un territorio: tecniche per l'abbinamento cibi-prodotti locali Normativa riguardante la tutela ambientale Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione ecolabel. - Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale. - Modalità di calcolo dei margini di guadagno.
	Competenza in uscita 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 (specifica del 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.	
	Abilità minime	Conoscenze essenziali
	- Applicare tecniche di benchmarking - Individuare i target e gli indicatori di performance. - Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi, dei risultati.	- Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità. - Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica. - Tecniche di reportistica aziendale. - Tecniche di analisi per indici.

Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

Assi culturali	Abilità	Conoscenze	Discipline
➤ dei linguaggi ➤ storico-sociale ➤ matematico ➤ scientifico-tecnologico e professionale	Essere in grado di ricercare, selezionare e utilizzare la rete e gli strumenti informatici	Conoscere le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	Diritto e tecnica amm. Storia Italiano Inglese/Francese/ Tedesco Scienze degli alimenti Enogastronomia Sala e vendita Scienze motorie Religione

Competenza imprenditoriale

Progettare.

Individuare collegamenti e relazioni.

Abilità	Conoscenze	Discipline
• Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate. • comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità'. • saper distinguere i problemi della filiera lunga. • saper distinguere i vantaggi della filiera corta. • comprendere l'importanza della promozione del made in Italy in un contesto di crisi e di ricerca della qualità.	• conoscere il concetto di qualità. • conoscere la filiera lunga e la filiera corta. • conoscere il concetto di prodotti a km zero e ristorazione a km zero. • conoscere i marchi di qualità dei prodotti agroalimentari (dop, igt, stg, bio) e dei vini (doc, docg, igt) • conoscere il concetto di presidio slow food. • conoscere il concetto di turismo enogastronomico. • conoscere le funzioni del marketing e i suoi elementi.	Diritto e tecnica amm.. Italiano Storia Matematica Enogastronomia: Sala e vendita Enogastronomia: Cucina Scienza e cultura dell'alimentazione

Piano delle attività					
TITOLO - L'unica strada per il futuro: la sostenibilità					
PRODOTTO FINALE: Simulazione apertura di una struttura ristorativa					
Fase	Descrizione attività	Durata in ore	Risultati attesi	Valutazioni	Insegnamenti
Presentazione attività	Come emerge dal diagramma di Gantt, l'attività didattica per competenza (uda) sarà scandita da cinque fasi caratterizzata da un monte ore per ciascuna di essa. I contenuti trattati dai docenti saranno considerati come strumento, e non più come fine, per il raggiungimento delle competenze in oggetto.	70	La capacità degli alunni di affrontare una consegna di un compito di realtà aperto a soluzioni multiple che implicano transfert di conoscenze ed abilità interdisciplinari e l'utilizzo di processi cognitivi di buon livello che possano generare un prodotto finale che documenti le competenze dell'allievo.	Ci saranno due tipi di valutazione: 1. di processo, fatta dai docenti i cui insegnamenti fanno parte degli assi culturali abbinati alle competenze da acquisire 2. del prodotto che sarà unica e si svolgerà a fine maggio.	• Italiano • Storia • Inglese • Seconda lingua • Matematica • Scienza e cultura dell'alimentazione • Diritto e tecniche amministrative • Laboratorio sala • Laboratorio cucina • Scienze motorie • IRC
Lezioni	Attività di ricerca inerente l'ampliamento delle strutture ricettive. Il grand tour del 900 in Italia con tappe presso Firenze, Roma, Napoli. Lettura: Tre viaggi verso il cambiamento: G. D'Annunzio	3	Miglioramento degli apprendimenti e del clima (maggiore fiducia reciproca e cultura dell'errore); sviluppo del pensiero critico e di un atteggiamento razionale; acquisizione di un linguaggio corretto.	1. Valutazione di processo 2. Valutazione del prodotto	ITALIANO.
Lezioni	La Belle Époque: periodo storico, culturale e artistico. I luoghi del divertimento: i caffè della Belle Époque	2	Miglioramento degli apprendimenti e del clima (maggiore fiducia reciproca e cultura dell'errore); sviluppo del pensiero critico e di un atteggiamento razionale; acquisizione di un linguaggio corretto.	1. Valutazione di processo 2. Valutazione del prodotto	STORIA;
Lezioni	Gli studenti analizzano il concetto di sostenibilità e di 'Go Green' nella ristorazione. Gli studenti producono uno slogan per pubblicizzare il loro ristorante green ideale	5	Miglioramento degli apprendimenti e del clima (maggiore fiducia reciproca e cultura dell'errore); sviluppo del pensiero critico e di un atteggiamento razionale; acquisizione di un linguaggio tecnicamente corretto.	1. Valutazione di processo 2. Valutazione del prodotto	INGLESE

Lezioni	Gli studenti dovranno acquisire la consapevolezza di “rendre son restaurant plus durable en trois étapes”: 1. Acheter de produits bios et locaux 2. Investir dans l'énergie durable et le matériel écologique. 3. Éliminer de papier et opter pour la technologie	5	Miglioramento degli apprendimenti e del clima (maggiore fiducia reciproca e cultura dell'errore); sviluppo del pensiero critico e di un atteggiamento razionale; acquisizione di un linguaggio tecnicamente corretto.	1. Valutazione di processo 2. Valutazione del prodotto	FRANCESE
Lezioni	Presentazione dell'attività e selezione delle informazioni tramite internet e libri anche digitali. Fase motivazionale: Il docente pone domande e gli alunni rispondono in base a contenuti già trattati in altre discipline, avvicinando gli stessi a comunicare in maniera semplice, ma con un lessico appropriato, in lingua tedesca partendo da una mappa concettuale per arrivare alla esposizione approfondita dei contenuti studiati.	5	Miglioramento degli apprendimenti e del clima (maggiore fiducia reciproca e cultura dell'errore); sviluppo del pensiero critico e di un atteggiamento razionale; acquisizione di un linguaggio tecnicamente corretto.	1. Valutazione di processo 2. Valutazione del prodotto	TEDESCO
Lezione	Assegnazione di problemi di realtà che tengano conto della domanda e dell'offerta di mercato per la determinazione del prezzo di equilibrio. Individuazione degli strumenti matematici necessari per affrontarli, spiegazione/recupero degli stessi. Analizzare e calare i risultati ottenuti nel tipo di attività ristorativa scelta. Problema delle scorte. Ciclo di vita del prodotto.	7	Miglioramento degli apprendimenti e del clima (maggiore fiducia reciproca e cultura dell'errore); sviluppo del pensiero critico e di un atteggiamento razionale; acquisizione di un linguaggio tecnicamente corretto. Utilizzare le conoscenze matematiche per trovare soluzioni a problemi reali.	1. Valutazione di processo 2. Valutazione del prodotto	MATEMATICA
Lezione	Problematiche ambientali, alimentazione sostenibile, filiera agroalimentare e tipologie di filiera, qualità dei prodotti agroalimentari e promozione delle piccole economie locali.	10	Miglioramento degli apprendimenti e del clima (maggiore fiducia reciproca e cultura dell'errore); sviluppo del pensiero critico e di un atteggiamento razionale; acquisizione di un linguaggio tecnicamente corretto.	1. Valutazione di processo 2. Valutazione del prodotto	SCIENZE DEGLI ALIMENTI

	Comunicazione diretta del docente, lezione frontale, discussione collettiva. Discussione guidata e confronto per piccoli gruppi. Consultazione libro di testo, documenti digitali ed audiovisivi. Relazioni e/o comunicazioni degli alunni con produzioni scritte. Soluzione di casi pratici.				
Lezione	• Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale • Tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico ristorativo. • Tecniche di web marketing • Analisi dell'ambiente e scelte strategiche • Pianificazione e programmazione aziendale • Vantaggio competitivo e strategie di Revenue Management . • Business plan • Marketing plan	15	Miglioramento degli apprendimenti e del clima (maggiore fiducia reciproca e cultura dell'errore); sviluppo del pensiero critico e di un atteggiamento razionale; acquisizione di un linguaggio tecnicamente corretto.	1. Valutazione di processo 2. Valutazione del prodotto	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE.
Lezione	• Il menu: comunicare attraverso il menu' • L'elaborazione del menu', aspetto nutrizionale e gastronomico • Dal food cost al prezzo di vendita	5h	Miglioramento degli apprendimenti e del clima (maggiore fiducia reciproca e cultura dell'errore); sviluppo del pensiero critico e di un atteggiamento razionale; acquisizione di un linguaggio tecnicamente corretto.	1. Valutazione di processo 2. Valutazione del prodotto	ENOGASTRONOMIA: SALA E VENDITA
Lezione	1. Scegliere accuratamente i prodotti 2. Gestire in modo ottimale il menù 3. Selezionare fornitori sostenibili	5h	Miglioramento degli apprendimenti e del clima (maggiore fiducia reciproca e cultura dell'errore); sviluppo del pensiero critico e di un atteggiamento razionale; acquisizione	1. Valutazione di processo 2. Valutazione del prodotto	ENOGASTRONOMIA: CUCINA

			di un linguaggio tecnicamente corretto.		
Lezione	L'educazione alla salute e il benessere psicofisico della persona attraverso un protagonismo sportivo diretto e indiretto Dalla valorizzazione e la tutela del patrimonio ambientale e culturale locale attraverso la disciplina del trekking, alla partecipazione di eventi di solidarietà e di volontariato in ambito sportivo	5	Miglioramento degli apprendimenti e del clima (maggiore fiducia reciproca e cultura dell'errore); sviluppo del pensiero critico e di un atteggiamento razionale; acquisizione di un linguaggio tecnicamente corretto.	1. Valutazione di processo 2. Valutazione del prodotto	SCIENZE MOTORIE
Lezione	Enciclica Laudato sì, la sostenibilità nella Chiesa e la sostenibilità nelle altre religioni	3	Miglioramento degli apprendimenti e del clima (maggiore fiducia reciproca e cultura dell'errore); sviluppo del pensiero critico e di un atteggiamento razionale; acquisizione di un linguaggio tecnicamente corretto.	1. Valutazione di processo 2. Valutazione del prodotto	IRC
FASI DELL'UDA					
1^ fase	Titolo: L'unica strada per il futuro: la sostenibilità.				
	Anno scolastico 2023/2024.				
	Istituto: IIS Domenico Rea.				
	Classe coinvolta: 5 SA.				
	Insegnamenti coinvolti: italiano, inglese, seconda lingua (francese o tedesco), matematica, scienze e cultura dell'alimentazione, diritto e tecniche amministrative, enogastronomia, scienze motorie, IRC.				
	Periodo: ottobre – maggio.				
2^ fase	Prodotto: avvio di un'azienda turistica-ristorativa. A chi verrà presentato: alla dirigente scolastica, eventuale pubblicazione sul sito della scuola.				
3^ fase	Progettazione: Ricercare, immaginare, condividere idee – Vedi voci COMPETENZE.				

4^ fase	Valutazione del processo: serve a monitorare il processo e a verificare se gli alunni stanno lavorando nella direzione indicata per acquisire le conoscenze e le abilità indicate. Si prevede una sola fase di valutazione in itinere.
5^ fase	Valutazione del prodotto finale.

DIAGRAMMA DI GANTT									
Fasi	settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio
Prima		10							
Seconda			10	8	8				
Terza						10	10		
Quarta								10	
Quinta									4
Il presente diagramma di Gantt potrebbe subire variazioni in base alle attività scolastiche in essere, ciò' sarà debitamente comunicato agli alunni.									

CONSEGNA AGLI STUDENTI

1. Che cosa vi viene chiesto di fare
 - ✓ Fare una ricerca di mercato
 - ✓ Elencare gli investimenti da effettuare.
 - ✓ Avere dei preventivi di spesa per inquadrare gli investimenti
 - ✓ Realizzare un business plan relativo all'apertura di una struttura ristorativa
 - ✓ Come vendere il prodotto (pubblicità)

2. In che modo
 - ✓ Lavorerete in gruppo, con modalità diverse: attività di studio e approfondimento, esercitazioni e ricerche in laboratorio

3. A cosa serve questa esperienza? Se studierai e ti impegnerai, questa UDA ti servirà ad apprendere:
 - ✓ il concetto di **sostenibilità ambientale aziendale** basato su criteri che prendono in considerazione il modo in cui un'azienda contribuisce alle sfide ambientali e al contrasto del cambiamento climatico.
 - ✓ il concetto di **sostenibilità sociale aziendale** che si riferisce al modo in cui l'impresa si relaziona con il tessuto sociale in cui opera al fine di avere un impatto positivo sulla collettività.
 - ✓ il concetto di **sostenibilità economica aziendale** analizza il modo in cui un'azienda è amministrata e all'etica delle decisioni prese.

4. Risorse
 - ✓ Per la realizzazione del percorso avrete a disposizione i libri di testo, materiali forniti dai docenti, un laboratorio informatico.

RELAZIONE INDIVIDUALE

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

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO

INDICATORI	INIZIALE (D)	BASE (C)	INTERMEDIO (B)	AVANZATO (A)
Rubrica di processo (valuta la competenza agita in situazione) Ricerca e gestione delle informazioni	Lo studente ha incontrato difficoltà nella ricerca delle informazioni ed è riuscito ad applicare le conoscenze e le abilità necessarie solo se aiutato dall'insegnante o da un pari.	Lo studente è riuscito a svolgere in autonomia la ricerca e l'elaborazione delle informazioni, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali	Lo studente ha mostrato di saper agire in maniera competente per risolvere la situazione problema, ricerca ed elaborazione delle informazioni, dimostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità richieste	Lo studente ha saputo agire in modo esperto, consapevole e originale nella ricerca ed elaborazione delle informazioni, mostrando una sicura padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità richieste
Rispetto dei tempi	Lo studente ha incontrato difficoltà nel rispetto dei tempi ma è riuscito ad applicare le conoscenze e le abilità necessarie solo se aiutato dall'insegnante o da un pari.	Lo studente è riuscito a rispettare i tempi per l'elaborazione delle informazioni, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali	Lo studente ha mostrato di saper agire in maniera competente per risolvere la situazione problema, rispettando i tempi e dimostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità richieste	Lo studente ha saputo agire in modo esperto, consapevole e originale rispettando i tempi, mostrando una sicura padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità richieste
Capacità di lavorare in team	Lo studente ha incontrato difficoltà nel lavorare in team ed è riuscito ad applicare le conoscenze e le abilità necessarie solo se aiutato dall'insegnante o da un pari.	Lo studente è riuscito a lavorare in team per svolgere in autonomia la ricerca e l'elaborazione delle informazioni, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali.	Lo studente ha mostrato di saper lavorare in team agendo in maniera competente per risolvere la situazione problema, dimostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità richieste.	Lo studente ha saputo lavorare in team agendo in modo esperto, consapevole e originale nella ricerca ed elaborazione delle informazioni, mostrando una sicura padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità richieste.

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

INDICATORI	INIZIALE (D)	BASE (C)	INTERMEDIO (B)	AVANZATO (A)
Correttezza e completezza del prodotto	L'elaborato prodotto presenta varie imperfezioni, una struttura poco coerente e denota un basso livello di competenza da parte dell'alunno.	L'elaborato prodotto risulta essere semplice, essenziale ed abbastanza corretto, perciò dimostra come l'alunno sia in grado di utilizzare le principali conoscenze e abilità richieste.	L'elaborato prodotto risulta essere ben sviluppato ed in gran parte corretto, perciò dimostra come l'alunno abbia raggiunto un buon livello di padronanza della competenza richiesta.	L'elaborato prodotto risulta essere significativo ed originale, corretto e ben strutturato, perciò dimostra un'ottima padronanza della competenza richiesta da parte dell'alunno.
Utilizzo dell'linguaggio specifico	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione è stato utilizzato un linguaggio essenziale, privi di riferimenti tecnici specifici, non sempre preciso ed esplicativo.	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione è stato utilizzato un linguaggio standard, privo di termini specifici.	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione è stato utilizzato un linguaggio corretto con l'utilizzo dei termini specifici essenziali.	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione è stato utilizzato in modo pertinente e corretto il linguaggio specifico richiesto.
Efficacia comunicativa rispetto allo scopo e al target di riferimento	Il linguaggio utilizzato nella realizzazione del prodotto è generico ed essenziale, non calibrato alle specificità del prodotto.	Il linguaggio utilizzato nella realizzazione del prodotto, nella sua realizzazione e presentazione è corretto e rispondente al tema, ma generico e non riferito, nel registro, alle specifiche funzioni e scopi.	Il linguaggio utilizzato nella realizzazione del prodotto, nella sua realizzazione e presentazione è strutturato e rispettoso dello scopo, con qualche incertezza rispetto al registro adeguato al contesto e alla funzione.	Il linguaggio utilizzato nella realizzazione del prodotto, nella sua realizzazione e presentazione è chiaro, ben strutturato e ben calibrato rispetto al contesto, allo scopo, alla funzione.

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

	BASE (6)	In modo essenziale l'alunno è capace di
	insufficiente (4/5)	L'alunno è incapace di..
7. Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società 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..
LEGENDA		
NUCLEO I	TRAGUARDI DI COMPETENZA 1-2	
NUCLEO II	TRAGUARDI DI COMPETENZA 12-13	
NUCLEO III	TRAGUARDI DI COMPETENZA 11	



Utenti destinatari		ALUNNI CLASSI QUINTE	
Prerequisiti		Conoscenza e competenza di cittadinanza. Competenze linguistiche, relazionali, metodologiche e digitali precedentemente acquisite.	
Fase di applicazione		1) presentazione dell'attività e dei prodotti attesi 2) attribuzione e divisione dei compiti 3) attività declinate per ogni disciplina coinvolta 4) realizzazione del prodotto 5) presentazione e condivisione del prodotto alla classe 6) verifica e valutazione autentica	
Tempi		INTERO ANNO SCOLASTICO ARTICOLATO IN TRIMESTRI E PENTAMESTRE , per un totale di 33 ore	
Esperienze attivate		Comprensione dell'obiettivo del lavoro, utilizzo e ottimizzazione delle risorse personali e di gruppo, elaborazione del prodotto, riflessione sulle fasi del lavoro, esposizione e condivisione dell'attività svolta .	
Metodologia		• Lezione frontale • Lezione partecipata – discussione guidata • Lettura guidata di documento, articolo di giornale, video • Analisi guidata delle fonti • Brainstorming • Flepped classroom • Elaborazioni di schemi e mappe • Problem solving • Lavoro di gruppo - Cooperative learning • Role playing • Peer Education • Correzione collettiva elaborati	
Risorse umane interne		Materie	Ore
		✓ Italiano	2
		✓ Storia	7
		✓ Diritto e tecniche amministrative	9
		✓ alimentazione	7
		✓ Religione	4
		✓ Scienze motorie	4
C O N T E N U T I	Italiano	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 . • Esempio di canzone Bocca di Rosa di Fabrizio De Andrè e la libertà sessuale femminile (solo Trimestre)	
	Storia	Agenda 2030, obiettivo 5 - raggiungere l'uguaglianza di genere ed emancipare tutte le donne e le ragazze. Ricerca di storia e racconti sulla mancata emancipazione oggi (Trimestre) La società di massa - L'Italia repubblicana e le sue regole - Art. 11 della Costituzione e la denuncia della guerra. L'ONU, La NATO,L'UE (Pentamestre)	
	Diritto e tecniche	Diritti e tutela delle donne: le leggi italiane che hanno fatto la storia (Trimestre) Funzioni e funzionamento degli organi costituzionali- Elezioni del PDR – Contrasto alla corruzione: Associazione Libera.– Nuovi diritti online: Privacy e sicurezza dati personali (Pentamestre)	
	Scienza e cultura dell'alimentazione	I pilastri dello sviluppo sostenibile ;parità di genere ;la cooperazione internazionale (Trimestre) (Agenda 2030 – obiettivi di sviluppo sostenibile: l'uomo e l'ecosistema. Obiettivi 13-14-16 (Pentamestre)	
	Religione	Lettura di brani religiosi (canti, preghiere e salmi) sulla figura della donna (Trimestre) Le radici cristiane dell'Europa (san Benedetto).I compiti delle Nazioni Unite. (Pentamestre)	
	Ed. fisica	Gli organi che amministrano lo sport. La costituzione e lo sport. L'impresa del Barone “Pierre de Coubertin”. (solo Pentamestre)	

Strumenti	Laboratorio informatica, Internet, software per la gestione dei testi e presentazioni Testi di consultazione e libri Giornali, notiziari LIM
Verifica e Valutazione autentica	Prove tradizionali (Prove strutturate, semistrustrate) Osservazioni sistematiche del comportamento In particolare, la Rubrica di valutazione delle attività di Educazione Civica si basa su: ✓ CONOSCENZE ✓ ABILITA' ✓ ATTEGGIAMENTI/COMPORTAMENTI <u>Il voto finale di ed. civica</u> sarà dedotto dalla media delle discipline coinvolte, tenuto conto dei livelli di competenza dei traguardi sopra riportate

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

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

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

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo Uda: Nazionalità e Costituzione

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

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

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

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Nazionalità e Costituzione
Coordinatore: docente di diritto e coordinatore di classe
Collaboratori : docenti coinvolti a livello disciplinare



SPECIFICAZIONE DELLE FASI

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

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE dello studente

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



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

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

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO

TITOLO UDA:	ALUNNO:
VALUTAZIONE PROCESSO	CLASSE

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

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

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



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

5 SALA A		Stage aziendale		Formazione in aula Orientamento: sicurezza h4 Orientamento: Uda h 30	OPEN DAY 21.12.2023 18.01.2024 .02.02.2024	GIORNATA DELLA MEMORIA	GIORNATA INTERN. VIOLENZA SULLE DONNE	IL DOVERE DELLA MEMORIA: IL DIRITTO ALLA CONSCIOENZA	GRAN PREMIO BARMAN DOMANI	LE VITTIME DELLA STRAGE DI BALBANO : PRESSO MULTISALA LA FENICE	USCITA DIDATTICA PRESSO HOTEL SAVOY BEACH HOTEL VISITA ALLA CANTINA SAN SALVATORE PAESTUM	REGISTRAZIONE PIATTO ANTISPRECO CERCHIA LA NOTIZIA	BAR DIDATTICO	T O T
		ore	periodo	ore	h	h	h	h	h	h	h	h	h	
1		56	5.04.24 12.04.24e	30 +4	12	2	2	4	4	5	8		30	157
2		56	5.04.24 12.04.24	30 +4	8	2	2	4	4	5	8		30	153
3		56	5.04.24 12.04.24	30 +4	12	2	2	4	4	5	8	4	30	161
4		56	5.04.24 12.04.24	30 +4	12	2	2	4	4	5	8	4	25	156
5		56	5.04.24 12.04.24	30 +4	8	2	2	4	4	5	8		27	150
6		56	5.04.24 12.04.24	30 +4	12	2	2	4	4	5	8		30	157
7		56	5.04.24 12.04.24	30 +4	8	2	2	4	4	5	8		28	151
8		56	5.04.24 12.04.24	30 +4	8	2	2	4	4	5	8		27	150
9		56	5.04.24 12.04.24	30 +4	10	2	2	4	4	5	8		25	150
10		56	5.04.24 12.04.24	30 +4	12	2	2	4	4	5	8		30	157

11		56	5.04.24 12.04.24	30 +4		12	2	2	4	4	5	8	4	30	161
12		56	5.04.24 12.04.24	30 +4		12	2	2	4	4	5	8		30	157
13		56	5.04.24 12.04.24	30 +4		10	2	2	4	4	5	8		15	140
14		56	5.04.24 12.04.24	30 +4		12	2	2	4	4	5	8		25	152
15		56	5.04.24 12.04.24	30 +4		12	2	2	4	4	5	8		30	157
16		56	5.04.24 12.04.24	30 +4		12	2	2	4	4	5	8		28	155
17		56	5.04.24 12.04.24	30 +4		12	2	2	4	4	5	8	4	20	151

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

TIPOLOGIA A: ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO

Commissione _____ Classe _____ Alunno _____

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



TIPOLOGIA B: ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO
Commissione _____ **Classe** _____ **Alunno** _____

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



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

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



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 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	
Cocorrettezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo inesatto e approssimativo, utilizzando un linguaggio specifico e lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
Punteggio totale della prova				

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

Ministero dell'istruzione e del merito
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
1-. SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA
ANNO SCOLASTICO 2023/2024

IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA
NUCLEO n.3

PROGRAMMAZIONE E ATTIVAZIONE DEGLI INTERVENTI DI MESSA IN SICUREZZA NELLA LAVORAZIONE DI PRODOTTI E/O NELL'ALLESTIMENTO DI SERZIZI: DALLE PROCEDURE DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO ALL'IMPLEMENTAZIONE DELLA PREVENZIONE DEI RISCHI SUL LUOGO DI LAVORO, ALLA CONNESSIONE TRA SICUREZZA, QUALITA' E PRIVACY.

COMPETENZE n.3 -n.8

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

Titolo
Sicurezza alimentare e metodo HACCP

Tipologia B: analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

Documento1

¶Catering: un servizio in crescita ma... ATTENZIONE!!

L'attività di catering si configura come attività di ristorazione caratterizzata dalla preparazione di menù (prodotti elaborati di gastronomia calda e fredda compresi i generi di pasticceria) su ordinazione, che vengono poi serviti presso altre sedi. Questa attività viene sempre più frequentemente svolta anche da ristoranti e rosticcerie che abbinano alla vendita al banco anche il servizio di catering. Ricordiamo che quest'attività richiede la disponibilità di un laboratorio di cucina, in possesso di requisiti specifici stabiliti dalle norme e idoneamente attrezzato, dove gli alimenti possano essere preparati e confezionati per il trasporto, nonché idonei spazi per il lavaggio e la custodia delle stoviglie e delle attrezzature "mobili" necessarie per il completamento delle preparazioni e per il servizio nel luogo di somministrazione. Altra importante conseguenza è costituita dal fatto che **il MANUALE DI AUTOCONTROLLO deve essere elaborato secondo la metodica HACCP e perciò contenere i CCP (Punti Critici di Controllo), con le relative procedure di monitoraggio e registrazione.**

Non manca di leggere sulle cronache dei giornali, specialmente in questi giorni festivi, di sequestri operati dalle Forze di Polizia Giudiziaria nei confronti di aziende agroalimentari. I reati più contestati sono la mancata tracciabilità dei prodotti, un inefficiente o obsoleto manuale di autocontrollo basato sul sistema H.A.C.C.P. (ormai riconosciuto universalmente come miglior metodo per ridurre i rischi legati a tutte le fasi di produzione) e la presenza di alimenti tenuti in cattivo stato di conservazione. Essere capaci di potere individuare dei pericoli e fare una analisi del rischio, individuare dei CCP (punti critici di controllo), definire dei Limiti Critici, definire le attività di monitoraggio, definire le azioni correttive, definire le attività di verifica e gestire la documentazione in modo efficiente ed efficace sono i Principi Fondamentali che, se rispettati in modo responsabile e scientifico, possono ridurre il rischio di contaminazioni e/o alterazioni degli alimenti del 99%. Un'intossicazione alimentare potrebbe anche essere letale per alcuni soggetti come anziani e bambini e i casi non mancano purtroppo. Gli scandali alimentari del passato hanno avuto almeno l'esito di far cambiare il "modo" di acquisto da parte dei consumatori, oggi, più attenti alle scelte che compiono ed oriente verso prodotti alimentari definiti salutari (probiotici, nutraceutici, apportatori di...), prodotti alimentari rispettosi dell'ambiente, prodotti alimentari a Km zero cioè prodotti e venduti in un breve raggio. Il consumatore è molto più attento all'etichetta ed è interessato soprattutto alla provenienza del cibo.

Documento2

Catering e Banqueting: normativa e requisiti di igiene e sicurezza alimentare

Le attività di catering e banqueting devono rispettare norme di igiene e sicurezza riguardanti vari settori dalla preparazione dei cibi al trasporto

Le aziende di **catering** si occupano di produrre o preparare alimenti o prodotti gastronomici per la **somministrazione a distanza** per varie circostanze. All'attività di catering è spesso associata quella di **banqueting** che si occupa di **allestimento** e di quanto concerne la preparazione di un determinato evento ed è spesso collegata all'attività di catering. Queste attività sono soggette a prescritti requisiti anche se svolta da esercizi già in possesso di autorizzazione sanitaria o registrazione come ad esempio i ristoranti. Oltre alle norme che regolamentano l'avvio dell'attività, devono essere rispettate altre norme specifiche che riguardano igiene e sicurezza.

PREPARAZIONE DEI CIBI

Un'attività di catering deve possedere un locale cucina destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la **preparazione dei pasti**, ubicato in modo da non essere attraversato da percorsi sporchi come l'entrata delle merci alla dispensa o il rientro delle stoviglie sporche per il lavaggio. Deve avere possibilmente una forma regolare evitando zone strette e anfrattuose difficilmente sanificabili deve essere articolato nei seguenti **settori**:

- preparazione verdure con specifico lavello e relativo piano d'appoggio
- preparazione carni e prodotti ittici con specifico lavello e relativo piano d'appoggio;
- zona cottura dotata di attrezzature idonee e di cappa aspirante per i fumi;
- zona allestimento piatti pronti e preparazione piatti;
- un locale o zona o settore di confezionamento degli alimenti pronti per il trasporto nei luoghi di somministrazione.

GESTIONE DELLE STOVIGLIE

La gestione delle stoviglie deve essere gestita in un locale o zona lavaggio attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri, adibito esclusivamente a tale uso, ubicato in maniera tale da consentire il rientro delle stoviglie sporche e l'eliminazione dei rifiuti senza attraversare la cucina o percorsi puliti.

DEPOSITO PRODOTTI ALIMENTARI

Per il servizio di catering l'azienda deve possedere un locale deposito o settore destinato esclusivamente alla detenzione di prodotti alimentari con accesso preferibilmente dall'esterno. Sono ammessi depositi esterni all'esercizio solo in presenza di una dispensa che devono essere dotati di sistemi di protezione contro insetti ed animali molesti. Devono possedere scaffalature con ripiani lisci e lavabili. e sono vietati stoccaggi di prodotti direttamente a contatto con il pavimento. Devono essere disponibili celle o armadi frigoriferi separati per i diversi generi alimentari e/o dotati di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari.

DEPOSITO ATTREZZATURE BANQUETING

Per l'attività di banqueting l'azienda deve possedere un locale di deposito o un settore o una zona distinta per tutte le altre attrezzature utilizzate per l'allestimento della somministrazione a (tavoli, sedie, ecc.).

Tutti i settori devono essere separati così da offrire la massima garanzia igienica; tuttavia, i settori per la preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti possono essere compresi nel medesimo locale, purché il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione, lo giudichi adeguato.

TRASPORTO E CONTENITORI

I **mezzi per il trasporto** dei pasti confezionati debbono essere ben protetti dall'infiltrazione di polveri ed essere lavabili sia all'interno che all'esterno. Essi non possono essere adibiti a nessun altro uso e debbono essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati almeno settimanalmente.

Tutti i tipi di **contenitori di alimenti** devono essere costituiti di materiale idoneo per alimenti, recante apposito contrassegno secondo le vigenti disposizioni di leggi in materia.

CONTESTO OPERATIVO

Attività ristorativa con servizio di catering, il Direttore ha affidato il compito di coadiuvare il responsabile aziendale HACCP per la revisione annuale del manuale aziendale di autocontrollo.

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

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

1. Obiettivo principale del sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP, i compiti che deve svolgere il responsabile aziendale del piano di autocontrollo
2. Il CP
3. Differenza tra pericolo e rischio
4. Igiene e sicurezza del catering e del banqueting

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

- a) introduca l'argomento spiegando cosa sono i contaminanti alimentari e come vengono classificati;
- b) spieghi in quanti modi può realizzarsi una contaminazione alimentare;
- c) spieghi quali vantaggi derivano per una azienda del settore ristorativo in particolare per le attività di catering e banqueting dalla corretta applicazione del sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP e le 5 chiavi della sicurezza alimentare.
- d) Spieghi la regola della marcia in avanti e le buone pratiche di igiene

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 un piatto di penne al salmone alla fiamma.

Per portare a termine questa attività il candidato:

- Riporti la lista esatta degli ingredienti che intende utilizzare 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, intende destinare l'abbinamento.
- Spieghi come intende effettuare la procedura del flambage davanti ai commensali.
- 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 introdotte per tenerli sotto controllo;

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

Ministero dell'istruzione e del merito
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
2 --SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA
ANNO SCOLASTICO 2023/2024

IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

Seconda prova scritta

IP17 - ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

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 introduttivo

Obesità e malattie del benessere

Ormai da qualche anno è in voga il termine medico “malattie del benessere”.

Potrebbe indicare un’accezione positiva ma, in realtà, è del tutto negativa in quanto, con questa terminologia, si fanno riferimento a patologie come l’obesità e il diabete.

In particolare, l’obesità risulta essere la prima causa del diabete ed è figlia del benessere e delle crescenti disponibilità economiche di molti Paesi al mondo. Dal 1980 a oggi le persone che soffrono di questo problema si sono quadruplicati, diventando all’incirca 400 milioni, un aumento dovuto soprattutto alla maggiore durata della vita: tra i soggetti anziani l’incidenza della malattia è infatti maggiore rispetto ai giovani. Ai primi posti per numero totale di abitanti con diabete nel mondo ci sono Cina, India e Stati Uniti, seguiti da Brasile, Indonesia e Pakistan.

Per l’Italia sembrerebbero più ottimali anche se le statistiche evidenziano un dato allarmante: pur scendendo nella classifica mondiale, il numero di diabetici negli ultimi decenni nel nostro Paese è raddoppiato. Un’incidenza che rischia di comportare un grave costo economico, legato anche alle complicità della malattia, che potrebbe diventare nel giro di poco tempo insopportabile per l’intera società.

Buone notizie vengono anche dalla ricerca che ha messo sotto osservazione l’obesità, per la quale l’Italia risulta in discesa nella classifica mondiale per numero assoluto di soggetti obesi. L’analisi evidenzia però che nel corso degli ultimi trent’anni nella nostra nazione sono aumentati costantemente i soggetti con obesità (dal 10% al 20%), o ancora peggio con grave obesità (nelle donne dal 3% al 9%).

È indispensabile, per ovviare sia al rischio di un esponenziale aumento di obesità e di diabete nei prossimi anni sia ai costi sociali ed economici ad esse legati, attuare importanti ed efficaci misure di prevenzione quali una sempre più precoce e diffusa cultura della vita sana, attiva, della alimentazione consapevole, del controllo del peso, molto prima di ricorrere ai farmaci.

In linea più generale, per malattie del benessere si intendono tutte quelle patologie legate all’abbondanza del cibo: patologie cardiovascolari (ipertensione, arteriosclerosi, angina pectoris, infarto miocardico, ictus cerebrali, stasi



venosa) tumori (in particolare al colon, stomaco, seno, endometrio, cistifellea, prostata e utero), diabete, gotta, patologie autoimmuni (dolori articolari, lupus, sclerosi) sono quelle che oggi vengono definite le malattie del benessere. Cause comuni di tali malattie sono oltre ad una alimentazione eccessiva, anarchica, squilibrata e disordinata, l'abuso di sostanze voluttuarie (the, caffè, sigarette, alcolici) e la sedentarietà.

Nei primi decenni del dopoguerra si lottava contro una malnutrizione per difetto. In attesa di una ripresa economica, le fasce più deboli della popolazione soffrivano per inadeguato apporto nutrizionale, in relazione all'età e al dispendio energetico, causa il costo elevato di determinati nutrienti fondamentali, come proteine (particolarmente animali), zuccheri e grassi (in particolare acidi grassi saturi). Anche cibi e bevande a base di zucchero, caffè e alcol venivano evitati in quanto costosi. La fame era un incubo reale, uno spauracchio che non risparmiava nessuno.

Inoltre i pasti venivano preparati con alimenti freschi di produzione locale e di stagione che spontaneamente crescevano in terreni locali, coltivati con concimi prevalentemente naturali, senza antiossidanti né conservanti aggiunti e acque più sicure da contaminanti ed inquinanti chimici, dannosi alla salute. Le massaie, poi, si dedicavano con amore e senza particolari vincoli di orario alla preparazione del cibo che, comunque, richiedeva del tempo per la preparazione prima di essere mangiato. Le malattie più diffuse erano quelle determinate da scarsa igiene, nutrizione insufficiente e carente di nutrienti fondamentali, mancanza di riscaldamento e acqua corrente nelle case; ci si ammalava di malattie infettive e quindi contagiose.

Ora le malattie più comuni, in ambito cronico – degenerativo, non sono contagiose, eppure ce n'è una vera e propria epidemia di morbidità, con alta incidenza di mortalità; da quelle più dipendenti dall'alimentazione e assunzioni indesiderate di metalli e pesticidi, a quelle, altrettanto diffuse, derivanti prevalentemente da eventi stressanti, di tipo interpersonale, mal gestiti, fino a quelle causate da radiazioni ambientali prodotte dall'uomo. I sintomi degenerativi hanno la loro causa nel processo naturale di invecchiamento.

Fonte: La voce di MBA

Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, il candidato risponda alle seguenti domande:

- 1) Cosa si intende col termine “malattie del benessere” e a quali patologie ci si riferisce?
- 2) In base ai dati riportati, quali paesi presentano maggiore incidenza di patologie quali obesità e diabete?
- 3) Quali sono le misure di prevenzione da attuare per ridurre il rischio di malattie del benessere?

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite riferisca quali sono le indicazioni dietetiche per tenere sotto controllo patologie quali obesità e diabete.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite il candidato ipotizzi di dover organizzare un evento congressuale, al quale parteciperanno 80 persone, in un albergo a cinque stelle situato in una località ad alto impatto turistico della propria regione. Il programma prevede un light lunch (pausa pranzo di un'ora e mezza); l'organizzazione segnala che tra i partecipanti ci saranno tre persone celiache e qualche persona più anziana.

Organizza il servizio secondo le seguenti indicazioni:

- illustrare le modalità di servizio e di allestimento più adatte per il light lunch;
- proporre un menu stagionale (periodo a propria scelta) di quattro portate (un antipasto, un primo piatto, un secondo piatto con guarnizioni abbinato e un dessert per fine pasto) adeguato all'occasione che comprenda almeno due piatti o prodotti tipici del territorio;
- descrivere la tipologia di comunicazione da adottare per l'assegnazione dei posti a tavola e quale tema scegliere per l'evento.
- indicare le bevande, proponendo anche un abbinamento cibo-vino (DOC o DOCG) a tutto pasto.

Motiva tutte le scelte fatte.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

Non è consentito l'accesso ad Internet.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna della traccia.

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	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	



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

ITALIANO

Scheda tecnica

Docente: ANTONIETTA ALBANO

a.s. 2023/2024

classe 5 SALA E VENDITA

Competenze raggiunte	Padroneggiare e utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le varie esigenze comunicative sia sociali che professionali. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti e digitali di diversa tipologia. Produrre testi in forma scritta e digitale , pertinenti a diversi scopi comunicativi. Utilizzare gli strumenti fondamentali della lingua italiana per una fruizione consapevole e responsabile del patrimonio artistico e letterario.
Conoscenze UDA	LETTERATURA UDA 1. NATURALISMO E VERISMO <i>L'Età del Positivismo</i> <i>Il naturalismo e il verismo</i> <i>Giovanni Verga</i> Lettura e analisi di testi a scelta UDA 2. IL DECADENTISMO E IL SIMBOLISMO I simbolisti francesi <i>Decadentismo in Italia</i> autori: <i>G. D'Annunzio</i> Lettura e analisi di testi a scelta UDA 3. IL PRIMO NOVECENTO: LE AVANGUARDIE E IL MODERNISMO <i>Le avanguardie storiche e il futurismo</i> <i>Il crepuscolarismo</i> IL ROMANZO DEL '900 <i>Il Romanzo del Novecento: I. Svevo e L. Pirandello,</i> Lettura e analisi di testi a scelta UDA 4. LA PRODUZIONE LETTERARIA TRA LE DUE GUERRE <i>La poesia ermetica</i> Autori: <i>G. Ungaretti, S. Quasimodo , E. Montale</i> Primo Levi: <i>Se questo e' un uomo</i> Lettura e analisi di testi a scelta UDA 5. VERSO L'ESAME DI STATO: TECNICHE DI COMUNICAZIONE E TIPOLOGIE DI PRODUDIONI SCRITTE Analisi e produzione di testi d'esame (tipologia A, B, C) Caratteristiche della comunicazione orale - la relazione -il debate. Esercitazioni su prova invalsi. Tecniche di ricerca, selezione e raccolta delle informazioni elementi di comunicazione sul web. UDA 6 - INTEDISCIPLINARE ED.CIVICA : NAZIONALITA' E COSTITUZIONE La crescita della società nella complessità ': Agenda 2030 obiettivo 16 Giustizia e Pace; Art.11; Art.21. L'importanza dei diritti umani e la condizione della donna tra ieri ed oggi. UDA 7 - ANNUALE E INTERDISCIPLINARE - "L'UNICA STRADA PER IL FUTURO : LA SOSTENIBILITA'". Compito /prodotto : 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 contabilità'.

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

STORIA
Scheda tecnica
 Docente: ALBANO ANTONIETTA

Competenze raggiunte	Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica e sincronica. Cogliere la componente storica dei problemi ecologici del pianeta. Istituire connessioni tra i processi di sviluppo della scienza, della tecnica e della tecnologia. Comprendere la rilevanza storica delle attuali dinamiche della mobilità e della diffusione di informazioni, culture e persone. Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione.
Conoscenze <i>UDA</i>	UDA 1 - L'INQUIETO INIZIO DEL '900. GRANDE GUERRA E DOPOGUERRA • La bella époque • Età giolittiana • Imperialismo • Prima guerra mondiale • Rivoluzione Russa UDA 2 – I TOTALITARISMI • Il fascismo scala il potere in Italia • Le difficoltà delle democrazie: la crisi del 1929 • Il fascismo diventa regime • La Germania di Hitler UDA 3 - LA SECONDA GUERRA MONDIALE : TRA RESISTENZA E SHOAH • I fascismi dilagano: verso un nuovo conflitto generalizzato • Dall'offensiva di Hitler alla sconfitta del nazismo • Le fasi della Seconda guerra mondiale • La guerra civile in Italia, la Resistenza la nascita della Repubblica • Le tragedie storiche: il nucleare, l'Olocausto e la Shoah UDA 4 - GLI ANNI DELLA GUERRA FREDDA E L'ITALIA REPUBBLICANA • L'Europa e il mondo divisi in due "blocchi" • La guerra fredda • Le guerre di ieri e quelle di oggi UDA 5 - INTERDISCIPLINARE DI ED.CIVICA.: "NAZIONALITA' E COSTITUZIONE" La crescita della società nella complessità ' L'importanza dei diritti umani e la figura della donna nella storia - La Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne (trimestre) - Agenda 2030, obiettivo 16 : Giustizia e Pace (Pentamestre). Uda 6 - interdisciplinare dal titolo "L'unica strada per il futuro: la sostenibilità" compito /prodotto : 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.

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

LINGUA INGLESE Docente: Granato Maria Rosaria	
Competenze raggiunte	L'alunno/a è capace di: ✓ Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare il linguaggio settoriale tecnico - alberghiero per interagire nello specifico contesto professionale. ✓ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi, valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. ✓ Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team <i>working</i> più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento, redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. ✓ Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.
Conoscenze	MEALS & MENUS • British Meals • English Breakfast / Continental Breakfast • The Menu Sequence • Menu types MY WORKPLACE: THE BASICS • Hygiene & safety • HACCP: a helping hand in catering HEALTHY EATING: The Food Pyramid Eating disorders: The Coeliac Disease WINE: Wine Appellation Wine card/Wine Description Storing Wine Sensory Evaluation THE MEAL SERVICE SEQUENCE JOB SEARCH: The Application Letter Europass Curriculum Vitae MEDITERRANEAN DIET: basic principles VEGETARIAN DIET: basic principles KM 0 PRODUCTS
Abilità	L'alunno/a è in grado di: ✓ Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'ospitalità. ✓ Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. ✓ Applicare tecniche di base per la promozione di servizi. ✓ Gestire la comunicazione in contesti professionali con lessico specialistico. ✓ Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi, l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza. ✓ Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi; ✓ Promuovere eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.
Metodologie	✓ Interdisciplinarietà ✓ Role playing ✓ Cooperative learning ✓ Didattica laboratoriale ✓ Didattica orientativa
Testi e materiali Strumenti adottati	Libro di testo: Wine & Dine Club – Autori: Olga Cibelli & Daniela d'Avino – Editore: Clitt Lim, schede digitali, video, simulazioni di contesti professionali, dispense

LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

Docente: Saracino Matteo

Classe V SALA E VENDITA sez. A

a.s. 2023/2024

Competenze raggiunte	L'alunno/a è capace di: ➤ Padroneggiare la lingua francese per scopi comunicativi e utilizzare il linguaggio settoriale tecnico - alberghiero per interagire nello specifico contesto professionale. ➤ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi, valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. ➤ Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team <i>working</i> più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento, redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. ➤ Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.
Conoscenze	➤ Cartes et menus: comprendre un menu Les repas principaux des Français ➤ Les menus spéciaux Le menu enfant Les banquets Bar: L'heure du thé et les formules goûter, les liqueurs et eaux-de-vie, le champagne ➤ La sécurité et l'alimentation L'HACCP (révision) La maîtrise des points critiques ➤ Régime et nutrition Les aliments bons pour la santé Le régime méditerranéen ➤ Les nouveaux métiers de la restauration: le tor, le traiteur organisateur de réception. ➤ Le CV La lettre de motivation L'entretien d'embauche. Rapport de stage: comment bien le rédiger ➤ Rédaction d'un CV Lettre de motivation ➤ Grammaire révision Les pronoms personnels COD et COI L'impératif Le comparatif L'hypothèse
Abilità	L'alunno/a è in grado di: ➤ Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'accoglienza turistica. ➤ Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. ➤ Applicare tecniche di base per la promozione di servizi. ➤ Gestire la comunicazione in contesti professionali con lessico specialistico. ➤ Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi, l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza. ➤ Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi; ➤ Promuovere eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.
Metodologie	➤ Interdisciplinarietà ➤ Role playing ➤ Cooperative learning ➤ Didattica laboratoriale ➤ Didattica orientativa



Testi e materiali Strumenti adottati	Libro di testo:			
	Autore	Tirolò	Casa editrice	Isbn
	Christine Duvallier	Gourmet. Service	Eli	978-88-536-2208-2

MATEMATICA Prof.ssa : Avossa Daniela	
Competenze raggiunte	Utilizzare gli strumenti del calcolo algebrico e le funzioni matematiche per la soluzione di problemi anche della vita reale; leggere e interpretare il grafico di una funzione matematica o di una funzione che rappresenti una situazione reale. Risolvere semplici problemi economici mediante lo studio del grafico di una funzione.
Conoscenze (attraverso UDA o moduli)	MOD. 1 : Equazioni di primo e secondo grado, disequazioni di primo e secondo grado. MOD. 2 La funzione: definizione e classificazione, campo di esistenza di semplici funzioni razionali e irrazionali. MOD. 3: grafico di semplici funzioni razionali intere (retta, parabola, esponenziale) e fratte(iperbole equilatera e omografica). MOD. 4: APPLICAZIONI DELLA MATEMATICA ALL'ECONOMIA: La funzione costo, ricavo, guadagno, della domanda e dell'offerta. Calcolo del B.E.P , del prezzo di equilibrio e dell'elasticità della domanda. MOD.5: APPLICAZIONI DELLA MATEMATICA ALLA CUCINA: calcolo del food cost e del prezzo di vendita di un piatto in funzione della % d'incidenza delle materie prime sul prezzo di vendita anche con il foglio excel.
Abilità	Saper risolvere equazioni e disequazioni Saper costruire il grafico di una semplice funzione Saper risolvere problemi di realtà con l'utilizzo dei vari strumenti di calcolo
Metodologie	Lezione frontale Cooperative learning Problem solving
Testi e materiali Strumenti adottati	Testo in uso: "Colori della matematica" per il secondo biennio degli istituti alberghieri – volume A Appunti Geogebra Foglio excel

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Docente: Basile Carmela
Classe V SALA E VENDITA sez. A
a.s. 2023/2024

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

LABORATORIO DI SALA E VENDITA

Docente: Perna La Torre Valter

Competenze raggiunte	Utilizza tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Curar le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti,
Conoscenze <i>UDA</i>	La tipicità dei prodotti di origine controllata La filiera enogastronomica Gli abbinamenti cibo vino con criterio geografico La promozione dei prodotti e la qualità totale.
Abilità	- Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze - Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti. - Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio - Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza - Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali. Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di customer care e di customer satisfaction Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.
Metodologie	LEZIONE FRONTALE LABORATORIO CASO PRATICO
Testi e materiali Strumenti adottati	LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE: MAITRE E BARMAN CON MASTERLAB MATERIALE DIDATTICO AUTOPRODOTTO MATERIALE WEB



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

SCIENZE MOTORIE

Docente: La Croce Patrizia

Competenze raggiunte	Acquisire la consapevolezza della propria corporietà intesa come conoscenza, padronanza e rispetto del proprio corpo. Consolidare i valori sociali dello sport e conseguire una buona preparazione motoria. Maturare un atteggiamento positivo verso uno stile di vita sano e attivo. Cogliere le implicazioni e i benefici derivanti dalla pratica di varie attività fisiche svolte nei diversi ambienti
Conoscenze	La terminologia specifica della disciplina; differenti tipologie di esercitazioni; le regole dei giochi sportivi praticati a scuola; i principi dell'alimentazione nello sport; le nozioni fondamentali di anatomia funzionale prevenzione e salute; gli effetti positivi dell'attività fisica; gli strumenti multimediali; gli aspetti organizzativi dei tornei sportivi scolastici; principi e pratiche del fair play.
Abilità	Correggere comportamenti che compromettono il gesto motorio. Sfruttare le proprie capacità condizionali e coordinative nei vari ambiti motori. Utilizzare alcuni test per la rilevazione dei risultati. Cogliere l'importanza del linguaggio del corpo nella comunicazione a scuola, nel lavoro, nella vita. Osservare e interpretare i fenomeni connessi al mondo dell'attività motoria e sportiva in relazione all'attuale contesto socio culturale. Assumere un comportamento responsabile nei confronti dell'ambiente.
Metodologie	imparare ad imparare:concetti e princicpi fondamentali della disciplina. Progettare:semplici esperienze di attività motoria e di pratica sportiva Risolvere problemi:problem solving. Individuare collegamenti e relazioni :tra gli argomenti trattati nella disciplina con quelli di altre discipline. Acquisire e intercettare le informazioni sapendole collegare e correlate correttamente anche in ambiti differenti da quelli della disciplina
Testi e materiali Strumenti adottati	Schede operative,filmati,libro di testo e lavagna interattiva



Competenze raggiunte	Lo studente alla fine del percorso di studio quinquennale dovrà: Saper realizzare menu con piatti del territorio, regionali, nazionali ed internazionali utilizzando termini specifici, sa affrontare le particolari esigenze della clientela, a livelli di intolleranze e allergie alimentari; tenendo conto del costo di vendita del piatto in considerazione del food cost. Saprà relazionarsi all'interno delle brigate, avrà competenze nella gestione delle risorse umane Inoltre, dovrà saper supportare l'organizzazione, l'attività di banqueting e catering nel rispetto del piano HACCP e della sicurezza sul lavoro.
Conoscenze <i>(attraverso UDA o moduli)</i>	Conoscere le caratteristiche dei prodotti alimentari, i marchi di qualità e i sistemi di certificazione. Conoscere le tipologie di intolleranze alimentari Conosce i tipi di menù. Le regole per la costruzione di menù tecnicamente corretti. Conosce i modelli direzionali per la gestione delle risorse umane. Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione. Conosce i fattori che determinano la qualità del servizio. Le schede tecniche di produzione per la standardizzazione del lavoro. Conosce le differenze del catering e del banqueting
Abilità	Realizzare menu con prodotti del territorio, tenendo conto anche di clienti con problemi di intolleranze alimentari. Organizzare il servizio programmando e coordinando strumenti, mezzi e spazi. Progettare menù per varie tipologie di eventi, simulando anche eventi di catering e banqueting. Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.
Metodologie	Lezioni frontali ed esercitazioni pratiche in laboratorio
Testi e materiali Strumenti adottati	Libro di testo, slide, fotocopie e video del settore

SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI
Docente: Mauriello Mena

Competenze raggiunte

L'alunno è capace di:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.
- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

Conoscenze

- Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari e sostenibilità.
- Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.
- Dieta nelle varie fasce d'età, condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.
- Modelli alimentari: dieta Mediterranea
- Igiene e sicurezza nella ristorazione
- Certificazioni di qualità e Sistema HACCP.
- Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.

Abilità

L'alunno è in grado di:

- Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare.
- Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.
- Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.
- Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale.
- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti
- Distinguere gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.

Metodologie

- Comunicazione diretta del docente, lezione frontale, discussione collettiva, lavori individuali o di gruppo, ricerche.
- Prove strutturate, semi-strutturate e mappe concettuali.
- Relazioni e/o comunicazioni degli alunni con elaborati scritti.
- Discussione guidata e confronto per piccoli gruppi.
- Soluzione di casi pratici.
- Interdisciplinarietà
- Didattica orientativa

Testi e materiali

Strumenti adottati

Libro di testo:

Autore	Titolo	Casa editrice	Isbn
Rodato silvano	Alimentazione Oggi 2ed. v. 5 anno	CLITT	9788808762948



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

I CAPOLAVORI

Capolavori a.s. 2023-2024			
Classe Quinta SALA A			
Alunno	Titolo	Descrizione	Motivazione
	IL LINGUAGGIO DEL CORPO: I TATUAGGI	RIPORTARE UN RICORDO INDELEBILE SUL CORPO UMANO	UNA PASSIONE CHE TRASMETTE EMOZIONI TANGIBILI
	IL CALCIO: LA MIA PASSIONE	GLI SCHEMI DEL GIOCO DEL CALCIO	PASSIONE TRASMESSA DA MIO FRATELLO
	L'AGGREGAZIONE NEL MONDO DELLO SPORT	IL TIFO ORGANIZZATO: GLI ULTRAS	IL SOSTEGNO VERSO LA SQUADRA DELLA MIA CITTA'
	IO E GLI ANIMALI	SCOPRIRE UN MONDO MISTERIOSO E COMPLESSO	LA CURIOSITÀ DI VIVERE LA LORO NATURA
	IL BASKET	LEBRON JAMES :CAMPIONE DENTRO E FUORI DAL PARQUET	AMPLIAMENTO DEGLI ASPETTI SOCIO-EDUCATIVI DELLA MIA VITA
	LA PASSIONE PER LA CUCINA	RIPROPORRE A CASA I PIATTI ELEBORATI NEI LABORATORI SCOLASTICI	RIVISITARE LE RICETTE STUDIAE A SCUOLA SEGUENDO GUSTI E ABBINAMENTI PERSONALI
	LA DANZA: MODELLO E STILE DI VITA	LA DANZA IN TUTTE LE SUE FORME ARTISTICHE	COMUNICARE ATTRAVERSO IL LINGUAGGIO DEL CORPO



	LA FOTOGRAFIA	LA CAPACITA' DI FERMARE IL TEMPO FACENDO RIVIVERE I RICORDI	TRADIZIONE DI FAMIGLIA
	UN VIAGGIO TRA LAVORO E PASSIONE	IL VINITALY: LA MIA PRIMA ESPERIENZA	APPROFONDIRE LA MIA CONOSCENZA VITIVINICOLA ATTRAVERSO PERCORSI DI STUDI SCOLASTICI
	IL CAMPIONE DI BOCCE	LA BOCCIA PARALIMPICA	UNA PASSIONE NATA PER CASO CHE MI HA PERMESSO DI CONOSCERE NUOVI AMBIENTI E AMICIZIE
	ASSOCIAZIONE CATTOLICA	IL VOLONTARIATO PER I BAMBINI CON CRESCITA EDUCATIVA E SPIRITUALE	AMPLIARE I LEGAMI TRA LE PERSONE ATTRAVERSO PERCORSI DI FEDE
	IL MONDO CINOFILO	ADOTTARE CANI ABBANDONATI E PRENDERMENE CURA	AIUTO AD ESTINGUERE LA PIAGA DELL'ABBANDONO ACCOGLIENDO CANI E RIDANDOGLI UNA NUOVA CASA
	IL TEATRO: SCUOLA DI VITA E CRESCITA NEL TEMPO	LA RECITAZIONE COME FORMA DI LIBERTA' ESPRESSIVA	SOGNARE DI DIVENTARE PROTAGONISTA DI UNA SERIE TELEVISIVA
	LE MIE LEZIONI PRIVATE	L'APPRENDIMENTO COME GIOCO	INSEGNARE LE RELAZIONI EDUCATIVE E CONOSCITIVE AI BAMBINI, ATTRAVERSO LA DIDATTICA
	L'A.C.R.	STUDIO E RIFLESSIONI PERSONALI SUL CAMMINO DEI SACRAMENTI	SENSO DI AGGREGAZIONE E CONFRONTO SPIRITUALE
	LA MODA	CAPACITÀ DI CAMBIARE E MODELLARE GLI STILI DI VITA	LA MIA PASSIONE PER IL DISEGNO