



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio
ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"Giuseppe Di Vittorio - Ladispoli"



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) – Ambito 0011 - Distretto scol. N°30 – Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585
Tel. 06121126000 – Sito: www.istisdvittorio.edu.it - e-mail: rmis05900g@istruzione.it PEC: rmis05900g@pec.istruzione.it
CAT – AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T — CAT - AFM (SIA) serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506
I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q Tel. 06/121126805



Documento di Classe

V° Sezione KA

Ai sensi dell'art. 17, comma 1, del d.lgs. 62/2017

Indirizzo: Enogastronomia Settore Cucina

Redatto e approvato dal Consiglio di Classe in data **15.05.2023**

Anno scolastico 2022/2023

INDICE

1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

- 1.1 Finalità dell'Istituto
- 1.2 Caratteristiche del Territorio e dell'Utenza
- 1.3 Caratteristiche dell'indirizzo e del Profilo Professionale in uscita
- 1.4 Presentazione del Profilo Professionale “Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera
- 1.5 Composizione del Consiglio di Classe
- 1.6 Continuità del Consiglio di Classe
- 1.7 Elenco Alunni
- 1.8 Quadro orario

2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

- 2.1 Analisi della Situazione Iniziale
- 2.2 Profilo della Classe e Provenienza degli Studenti
- 2.3 Relazione Scuola Famiglia
- 2.4 Profilo del Consiglio di Classe
- 2.5 PCTO

3. PERCORSO FORMATIVO

- 3.1 Obiettivi Trasversali / Obiettivi Conseguiti (Abilità e Competenze)
- 3.2 Temi e Progetti Pluridisciplinari
- 3.3 Metodi e Metodologie Didattiche
- 3.4 Mezzi e Spazi
- 3.5 Criteri e Strumenti di Misurazione e Valutazione
- 3.6 Criteri per la valutazione degli Apprendimenti
- 3.7 Criteri per l’attribuzione del voto di Condotta
- 3.8 Criteri per l’Ammissione all’Esame di Stato
- 3.9 Tempi
- 3.10 Attività Esterne e Interne
- 3.11 Cittadinanza e Costituzione nell’ambito dell’Ed. Civica

4. CONTENUTI SVOLTI DAI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Contenuti delle singole discipline e UDA

Traccia della simulazione di Prima Prova e Seconda Prova

5. ALLEGATI

A. Griglia di valutazione I e II prova scritta e del Colloquio Orale

B. Progetto PCTO

C. Cittadinanza e Costituzione (UDA di Ed. Civica)

D. Relazioni per gli Allievi DSA

E. Copia dei PDP (agli atti della Commissione)

1. Presentazione dell'Istituto

L'I.S.I.S. "**Giuseppe DI Vittorio**" di Ladispoli è un Istituto Statale d'istruzione Superiore formato dall'unificazione di due istituti di istruzione secondaria di 2° grado. Gli Istituti riuniti nell'ISIS sono: Istituto Tecnico (con due corsi di studio differenti) situato in via Y. De Begnac 6, ed un Istituto Professionale situato in Via Federici snc, entrambi gli Istituti sono situati nel comune di Ladispoli (RM). Inoltre, nella sede dell'Istituto Tecnico è presente un C.P.I.A. - Centro Provinciale per l'Istruzione degli adulti. Sono presenti nell'Istituto i seguenti indirizzi di studio quinquennali:

- **Istituto Tecnico (Economico) - Amministrazione, Finanza e Marketing:** Corso di 5 anni, caratterizzato da un orientamento verso le discipline economiche, che offre una preparazione in ambito amministrativo e commerciale. Al termine degli studi, con l'Esame di Stato, si consegue il Diploma di Scuola media Superiore, con il quale è possibile, inoltre, accedere a qualsiasi facoltà universitaria. Sede situata in Via De Begnac 6.
- **Istituto Tecnico (Tecnologico) - Costruzioni, Ambiente e Territorio:** Corso di 5 anni, caratterizzato da un orientamento verso le tecniche di progettazione e costruzione, che offre una preparazione in ambito edile ed impiantistico. Al termine degli studi, con l'Esame di Stato, si consegue il Diploma di Scuola media Superiore, con il quale è possibile, accedere a qualsiasi facoltà universitaria. Sede situata in Via De Begnac 6
- **Istituto Professionale (Servizi) - Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera:** Corso di 5 anni, caratterizzato da un orientamento verso i servizi ristorativi, ricettivi, e turistici, che offre una preparazione nell'ambito dell'accoglienza alberghiera, turistica ed enogastronomica.
- Al termine degli studi, con l'Esame di Stato, si consegue il Diploma di Scuola media Superiore, con il quale è possibile, accedere a qualsiasi facoltà universitaria. Nuova sede in Via Federici.
- C.P.I.A. - Centro Provinciale per l'Istruzione degli Adulti: Centro Provinciale per l'Istruzione degli adulti è una scuola pubblica che organizza corsi pomeridiani di Italiano, di Inglese, di Informatica, Corso per il conseguimento della Licenza Media, per ragazzi ed adulti, italiani e stranieri. Sede situata in Via De Begnac 6.

1.1 Finalità dell'Istituto

All'interno di una cornice di sistema rinnovata dal decreto interministeriale del 24 maggio 2018, n. 92 e dal decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61, gli istituti professionali si identificano come scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione e originalità didattica. Vengono pertanto introdotti rilevanti cambiamenti nell'assetto organizzativo e didattico dei percorsi per restituire a questo ordinamento di studi il ruolo che lo contraddistingue all'interno del sistema educativo di istruzione e formazione, che possiamo sintetizzare richiamandone alcuni concetti-chiave: sostenere la crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, garantendo loro una solida base di istruzione a livello generale e tecnico-professionale, adeguata sia per una facile transizione nel mondo del lavoro e delle professioni, sia per la prosecuzione degli studi a livello terziario; corrispondere alle vocazioni del territorio attraverso la declinazione degli indirizzi di studi in percorsi formativi specifici, coerenti con le priorità indicate dalle Regioni nella propria programmazione; personalizzare i percorsi formativi e gli apprendimenti per assicurare ad ogni studente adeguate opportunità di crescita e di apprendimento in relazione alle proprie potenzialità, attitudini e interessi.

I NUOVI PROFESSIONALI si caratterizzano per:

- l'integrazione tra contesti di apprendimento formali e non formali, valorizzando la dimensione culturale ed educativa del "sistema lavoro" come base per ritrovare anche l'identità dell'istruzione professionale come scuole dell'innovazione e del lavoro. La valenza formativa del lavoro è duplice: imparare lavorando, e imparare a lavorare. Parlare di lavoro significa "considerare innanzitutto la persona umana come soggetto che cerca la sua propria realizzazione, il compimento della sua vocazione professionale, la costituzione di rapporti sociali significativi e la promozione del bene comune". L'educazione al e attraverso il lavoro, così configurata, diventa strettamente raccordata sul piano territoriale con le altre realtà che concorrono a comporre il sistema dell'offerta formativa e si struttura sulla base di un'alleanza tra scuole, altri organismi formativi, soggetti economico-sociali e istituzioni del territorio.

- l'attivazione e l'”ingaggio” diretto degli studenti stessi visti come risorsa, bene collettivo del paese e del territorio, in quanto portatori di talenti e di energie da mobilitare e far crescere per la comunità, attraverso un nuovo patto educativo.

1.2 Caratteristiche del territorio e dell'utenza

L'I.S.I.S. Giuseppe Di Vittorio rappresenta un importante punto di riferimento territoriale per l'istruzione professionale nel settore turistico alberghiero, infatti, la sua utenza si estende in tutto il litorale settentrionale romano. L'area su cui si inserisce l'Istituto è di chiara vocazione enogastronomica: ricca di siti paesaggistici, aree naturali ed archeologiche di grande rilievo, strutture alberghiere e sportive; favorisce sia il turismo stagionale che congressuale e soprattutto la formazione e creazione di nuove identità ristorative.

1.3 Caratteristiche dell'indirizzo e del profilo professionale in uscita

L'indirizzo “Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera” ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai bisogni formativi degli studenti, il profilo generale è declinato in tre distinte articolazioni:

- Enogastronomia Settore Cucina
- Enogastronomia opzione Prodotti Artigianali e Industriali
- Enogastronomia settore Sala e Vendita
- Accoglienza Turistica

Nell'articolazione “**Enogastronomia**” e “Enogastronomia opzione Prodotti Dolciari Artigianali e Industriali” gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado:

- di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
- di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione “**Servizi di sala e vendita**” gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado

- di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
- di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela;
- di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

Nell'articolazione “**Accoglienza Turistica**” gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado

- di intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela
- di utilizzare strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale;
- di usare consapevolmente le nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione Servizi commerciali.

1.4 Presentazione del Profilo Professionale “Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera

Il Diplomato di istruzione professionale nell’indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

1. utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l’organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
2. organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
3. applicare le norme attinenti la conduzione dell’esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
4. utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all’ottimizzazione della qualità del servizio;
5. comunicare in almeno due lingue straniere;
6. reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
7. attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
8. curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Il profilo professionale viene orientato e declinato nelle seguenti articolazioni:

1. “Enogastronomia”,
2. “Servizi di sala e di vendita”
3. “Accoglienza turistica”
4. “Pasticceria e arte bianca”

In particolare, nell’articolazione di “Enogastronomia”. il Diplomato è in grado di:

- **Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici, nel rispetto della normativa europea sulla sicurezza alimentare;**
- **operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.**

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nella articolazione in esame, consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

1. **controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;**
2. **predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;**
3. **adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.**

1.5 Composizione del Consiglio di Classe

| Disciplina | Docenti |
|---|-----------------------------------|
| Enogastronomia – Settore Cucina | Esposito Salvatore (Coordinatore) |
| Enogastronomia – Settore Sala e Vendita | Nespeca Glauco |
| Scienza E Cultura Dell’Alimentazione | Montinaro Angela |
| Italiano | Testa Angela |
| Storia | Testa Angela |
| Diritto e Tecniche Amministrative | Capodacqua Anna |
| Lingua Inglese | Passerini Maria Grazia |
| Lingua Francese | Cerroni Dina |
| Matematica | Palumbo Luca |
| Scienze Motorie | Calato Bruna |
| IRC | Narducci Carlo |

Coordinatore di Classe: Prof. Esposito Salvatore

1.6 Continuità dei Docenti nel Terzo Anno e nel IV° - V° Anno Scolastico

| DISCIPLINE | CLASSE III | CLASSE IV | CLASSE V |
|--|--------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| IRC | Prof. Narducci | Prof. Narducci | Prof. Narducci |
| Italiano | Prof. Gismondi | Prof. Gismondi | Prof.ssa Testa |
| Storia | Prof. Gismondi | Prof. Gismondi | Prof.ssa Testa |
| Lingua Inglese | Prof.ssa Passerini | Prof.ssa Passerini | Prof.ssa Passerini |
| Lingua Francese | Prof.ssa Cerroni | Prof.ssa Cerroni | Prof.ssa Cerroni |
| Matematica | Prof. Palumbo | Prof. Palumbo | Prof. Palumbo |
| Scienza e Cultura dell'Alimentazione | Prof.ssa Monaco | Prof.ssa Monaco | Prof.ssa Montinaro |
| Diritto e Tecniche Amministrative | Prof.ssa Rizza | Prof.ssa Parisi | Prof.ssa Capodacqua |
| Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Cucina | Prof. Papagallo | Prof.re Esposito (*) Coordinatore | Prof.re Esposito (*) Coordinatore |
| Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Sala e Vendita | / | Prof.ssa Di Matteo | Prof. Nespeca |
| Scienze Motorie | Prof.ssa Calato | Prof.ssa Calato | Prof.ssa Calato |

(*): Coordinatore di Classe: Prof. Salvatore Esposito

1.7 Elenco Alunni

| Cognome e Nome |
|---------------------------|
| (01) Alciati Manuele |
| (02) Alfarano Daniel |
| (03) Amori Domenico |
| (04) Benedetti Marco |
| (05) Bucci Emanuele |
| (06) Cacace Mattia |
| (07) Capitani Roberto |
| (08) De Ascentiis Simone |
| (09) Despota Stefano |
| (10) Fallini Davide |
| (11) Iencenelli Nicolas |
| (12) Lombardi Giulia |
| (13) Lucia Alessio |
| (14) Marabitti Alessandro |
| (15) Onelli Federico |
| (16) Petrucci Valeria |
| (17) Pugnali Francesco |
| (18) Ricci Bruno |
| (19) Sartin Dario |
| (20) Sartori Timoti |
| (21) Scafati Federico |
| (22) Testini Gabriele |
| (23) Vitali Andrea |
| (24) Vona Gioia |

1.8 Quadro Orario

| Materie di Insegnamento Curricolari | Ore Settimanali |
|---|------------------------|
| Lingua e Letteratura italiana | 4 |
| Storia | 2 |
| Matematica | 3 |
| Lingua straniera inglese | 3 |
| Seconda lingua straniera francese | 3 |
| Laboratorio Servizi Enogastronomia – settore Cucina | 4 |
| Laboratorio Servizi Enogastronomia – settore Sala e Vendita | 2 |
| Diritto e Tecniche Amministrative | 5 |
| Scienza e Cultura dell’Alimentazione | 3 |
| Scienze Motorie | 2 |
| IRC (per coloro che se ne avvalgono) | 1 |
| | Tot. 32 |
| | |

2. Presentazione della Classe

La classe risulta composta da 25 studenti di cui 3 ragazze e 22 ragazzi. Nella classe sono inseriti 6 ragazzi DSA. La fascia di età degli studenti va da 18 ai 20 anni. Il gruppo classe ha svolto le lezioni teoriche presso la sede centrale dell'Istituto situata in via De Begnac (Ladispoli), contestualmente le lezioni pratiche del corso di enogastronomia sono state svolte presso i laboratori di enogastronomia della sede dell'Istituto Via Federici. Nel presente anno scolastico, il gruppo classe è costituito completamente da studentesse e studenti provenienti dalla precedente classe (4KA) i quali hanno frequentato con successo l'intero triennio di indirizzo.

La classe ha lavorato in modo attivo partecipando a parecchie manifestazioni e mostre culinarie che ha fortificato le loro conoscenze professionali.

La classe ha cercato di raggiungere gli obiettivi richiesti e un livello sufficiente in quasi tutte le discipline. A partire dall'anno scolastico 2022/2023 si è inserito nella classe un nuovo allievo proveniente da un altro Istituto Alberghiero di Roma.

Nel periodo scolastico 2022/2023 alcuni allievi hanno raggiunto ottimi livelli di profitto creando un clima positivo nella didattica, sul profitto e nella partecipazione scolastica.

2.1 Analisi della situazione iniziale

La classe, nel suo complesso risulta essere unita e collaborativa nei confronti dei docenti, nonostante i vari livelli di conoscenza e competenze. Gli allievi sono abbastanza attenti alle regole della convivenza ed hanno realizzato tra loro un rapporto sereno che ha portato benefici anche al dialogo educativo anche con i docenti. Infatti, salvo qualche raro episodio, i rapporti interpersonali tra gli studenti e con i docenti sono stati buoni e corretti, ciò ha consentito di svolgere in maniera serena le attività didattiche e superare le difficoltà che si possano verificare. I rapporti con i docenti sono stati quasi sempre corretti e improntati al rispetto, soprattutto dei ruoli, in un clima sempre sereno e tranquillo con un livello di partecipazione sufficiente, alcuni allievi hanno ottenuto ottimi risultati. La classe ha goduto della continuità didattica alcuni insegnamenti, mentre per le materie di indirizzo (Italiano e Scienze degli Alimenti e Sala Vendita) si segnala il cambio dei docenti rispetto agli anni precedenti

2.2 Profilo della classe e provenienza degli studenti

a) Provenienza degli studenti

Gli alunni provengono da tutte le zone servite dall'Istituto con una certa prevalenza delle aree di Ladispoli, Cerveteri e anche zone di Roma Nord. Nonostante le diverse origini, da un punto di vista socio ambientale si rileva una sostanziale omogeneità dei bisogni e delle necessità che evidenzia, in sintesi, per tutti i ragazzi una ricerca di valori e di punti di riferimento. Soprattutto un forte senso di impegno per raggiungere le competenze spendibili nel mondo del lavoro.

b) Impegno, partecipazione e obiettivi cognitivi raggiunti

Relativamente alla socializzazione, durante l'anno scolastico sia in presenza sia durante lo svolgimento delle lezioni di laboratorio non è emerso alcun tipo di difficoltà nei rapporti interpersonali all'interno della classe, non si sono, infatti, evidenziate situazioni che producessero in alcun modo competizione o rivalità tra gli studenti, i quali hanno saputo instaurare tra loro un rapporto di collaborazione, anche se non fruito da tutti in egual modo. Le attività didattiche, incluse quelle a distanza e in presenza, si sono svolte tuttavia in un clima partecipativo, sereno e i rapporti interpersonali sono sempre stati corretti e basati sul reciproco rispetto. Tuttavia, nell'arco dell'anno durante la didattica è stato necessario stimolare e sollecitare parte del gruppo classe alla partecipazione, al rispetto dei tempi e delle modalità di lavoro. L'attenzione prestata in classe, dai più, è stata supportata dallo studio individuale, in quanto lo studio a casa è stato continuo, pertanto i docenti hanno fornito indicazioni operative per raggiungere con successo gli obiettivi prescritti.

La preparazione della classe risulta eterogenea e presenta livelli differenti di capacità e competenze. Alcuni studenti hanno acquisito un metodo di lavoro autonomo partecipando in modo costruttivo al dialogo educativo, dimostrando capacità di orientamento tra i diversi contenuti delle discipline raggiungendo, così, un discreto livello di preparazione. Una parte del gruppo classe ha raggiunto gli obiettivi minimi programmati e, pur avendo dimostrato un impegno a volte discontinuo, presenta livelli di profitto mediamente sufficienti. Infine, alcuni alunni hanno raggiunto gli obiettivi in tutte le discipline, la loro preparazione risulta ottima, coerentemente con la partecipazione al dialogo educativo, lo studio individuale raggiunge ottimi risultati in quasi tutte le discipline.

Pertanto, per quanto riguarda la sua “fisionomia didattica”, la classe può essere suddivisa in 3 fasce di rendimento:

- la prima composta da pochi alunni che, consapevolmente, con senso di responsabilità e con grande interesse hanno sempre partecipato attivamente al dialogo educativo, raggiungendo un livello più che soddisfacente di preparazione. Questi alunni, dotati anche di una buona spinta umana e forte senso di appartenenza al gruppo classe, sono stati spesso da traino per il buon andamento didattico. Questo ha favorito il progressivo miglioramento delle abilità e conoscenze di base degli altri discenti e ha permesso loro di realizzare un percorso educativo e formativo adeguato a raggiungere gli obiettivi specifici delle singole discipline, anche se i risultati sono diversificati a seconda dell’impegno, della partecipazione e delle potenzialità personali. Tra di loro in particolare, spicca una componente che sin dal primo anno ha manifestato spiccate doti nei diversi ambiti, mantenendo sempre attiva la sua partecipazione alla vita della classe.
- un gruppo di alunni ha raggiunto un discreto livello di preparazione in quasi tutte le discipline
- un gruppo, nonostante le ripetute sollecitazioni da parte dell’intero Consiglio di classe, ha conseguito un livello solo sufficiente.

Nonostante le iniziali difficoltà riscontrate con lo svolgimento di alcuni programmi, dovuti all’orario provvisorio e docenti che non erano stati ancora nominati, i programmi degli insegnamenti previsti dall’indirizzo di studio sono stati svolti regolarmente e nei tempi stabiliti.

.

Per quanto riguarda gli alunni DSA, il consiglio di classe ha predisposto per ciascuno di essi un Piano Didattico Personalizzato e tutti i docenti hanno fatto riferimento durante l’anno scolastico per la somministrazione delle prove con le relative misure compensative e dispensative secondo la Legge 170/10, da tener presente anche in sede di Esame e che sarà disponibile sempre in forma riservata per la commissione, il PDP degli alunni DSA.

2.3 Relazione scuola famiglia

Le comunicazioni con le famiglie sono state sporadiche e gli incontri limitati, ovviamente, a causa delle difficoltà riscontrate con l'evoluzione della pandemia. Tuttavia, i mezzi messi a disposizione dalla scuola hanno consentito la possibilità di interagire anche con i genitori soprattutto nei casi di maggiore necessità oppure a richiesta degli stessi.

2.4 Profilo del Consiglio di classe

Dal punto di vista della continuità didattica dei docenti, nel passaggio tra il quarto e quinto anno la continuità didattica è stata assicurata solo in alcuni insegnamenti. Infatti, per la maggior parte degli insegnamenti c'è stata un cambiamento del docente di riferimento. In particolar modo si segnala il cambio dei docenti per tutte le materie di indirizzo. Nonostante ciò i nuovi docenti hanno cercato con tutte le metodologie di raggiungere gli obiettivi richiesti.

In tabella è riportata la composizione del consiglio di classe per la classe 5KA nell'anno scolastico 2020/2021.

Candidati esterni

Questa commissione è stata nominata dal DS come circolare n. 219.

I candidati che potrebbero aggiungersi al gruppo classe sono due.

Fermo restando quanto disposto dall'articolo 7 della Legge 10 Dicembre 1997, n. 425, l'ammissione di tali candidati esterni è subordinata al superamento di un esame preliminare inteso ad accertare, attraverso prove scritte e orali, la loro preparazione sulle discipline previste dal piano di studi. I candidati sosterranno gli esami preliminari nella settimana dal 22 al 25 Maggio 2023.

2.5 Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)

L'idea che sta alla base del progetto muove dal bisogno, ormai consolidato, di collegare il sapere, al saper-fare, in modo da rendere possibili proficue applicazioni pratiche del sapere teorico acquisito. Nella fattispecie, il progetto prevede, in aggiunta alle attività svolte in Istituto, attività realizzabili durante un periodo di stage della durata minima di 210 ore presso rinomate strutture. Si tratta, quindi, di mettere alla prova le competenze Tecnico - Pratiche relative agli indirizzi di studio e di permettere agli studenti di realizzare un primo approccio con il mondo del lavoro, consentendo loro di mettersi alla prova presso strutture che garantiscono una particolare cura nel seguire gli allievi e nel perseguire gli obiettivi concordati con la nostra scuola. Il Progetto, quindi, vuole rafforzare i rapporti tra scuola e territorio, nell'ottica formativa, economica ed esperienziale/lavorativa, rispondendo alle richieste che dal territorio emergono per creare nuove competenze e professionalità. Tale progettazione condivisa permette di agire sul rafforzamento delle competenze di tipo culturale, di specializzazione professionale ed educativa previsto dal corso di studi e di sviluppare quelle richieste dalle aziende. Gli studenti della classe hanno svolto l'attività di PCTO in presenza all'interno delle strutture della sede dello stage per compiere un periodo a scopo cognitivo (compreso l'uso di eventuali apparecchiature) non retribuito a complemento delle azioni di formazione ed di orientamento svolte dall'Istituto "Giuseppe Di Vittorio".

3. Percorso Formativo

3.1 Obiettivi trasversali

La definizione degli obiettivi educativi è stata coerente con la fisionomia dell'Istituto, della classe e con quelli professionali e didattici garantiti nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa.

| Obiettivi educativi trasversali | |
|--|--|
| <i>Area socio - relazionale</i> | <ul style="list-style-type: none">– Riconoscere i valori umani e sociali insiti nell'esperienza della vita comunitaria– Sviluppare lo spirito di collaborazione nell'organizzazione delle varie attività– Sviluppare adeguate capacità organizzative |
| <i>Area operativa</i> | <ul style="list-style-type: none">– Acquisire le competenze professionali specifiche– Saper programmare le proprie scelte di vita e del lavoro |

Obiettivi didattici comuni

Consolidare le competenze linguistiche acquisire padronanza degli strumenti concettuali e del linguaggio specifico di ogni disciplina acquisire la capacità di progettare lavori didattici significativi potenziare l'autonomia nello studio

Obiettivi conseguiti del Profilo professionale

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo **“Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”** ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. Nell'articolazione **“Enogastronomia”** il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Obiettivi conseguiti (abilità e competenze)

La classe ha raggiunto, secondo i livelli indicati, gli obiettivi qui di seguito elencati:

| Materie | Abilità | Competenze |
|----------------|--|---|
| Italiano | <ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi sanno selezionare ed utilizzare informazioni utili alla strutturazione di un discorso o di un testo - Sanno utilizzare registri comunicativi adeguati a diversi ambiti culturali e professionali - Esporre in maniera adeguata - Comprendere | <ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi hanno raggiunto un uso appropriato e consapevole della lingua italiana - Elaborano in modo coerente e significativo di un testo orale e scritto - Sanno individuare le tematiche ricorrenti nel discorso storico-letterario in programma |
| Storia | <ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi sanno comprendere ed interpretare correttamente un testo o comunque una fonte di valore storico relativamente al periodo studiato. - Sanno esprimere le conoscenze acquisite, giudizi critici e proposte da condividere, anche in forma scritta - Sono state individuate e utilizzate correttamente strumenti atti ad accrescere il personale bagaglio culturale, ovvero a reperire e rielaborare documenti e materiale utili a tal fine | <ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi hanno un adeguata competenza di lettura, analisi e interpretazione di un testo, o altro tipo di documento, di valore storico. - Sanno leggere, interpretare e creare, anche con strumenti informatici, rappresentazioni di eventi e situazioni storiche - Hanno una competenza sufficiente nel produrre testi scritti o esposizioni orali relativamente ad un argomento sia storico che di attualità. |
| Lingua Inglese | <ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi sanno saper riconoscere aspetti comunicativi, sociolinguistici paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori | <ul style="list-style-type: none"> - Sanno distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico – professionali. - Producono testi per esprimere opinioni in modo chiaro - Comprendono idee principali e specifici dettagli |

| | | |
|--------------------------------------|--|--|
| Lingua Francese | <ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi sanno esprimere e argomentare le proprie conoscenze/opinioni con relativa spontaneità nell'interazione su argomenti noti di studio e di lavoro | <ul style="list-style-type: none"> - Sanno utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi - Inoltre, utilizzano il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio - Sanno integrare le competenze professionali con quelle linguistiche - Creare collegamenti interdisciplinari nella trattazione degli argomenti |
| Matematica | <ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi hanno impostato uno studio di funzione e riportato sul grafico le informazioni ottenute - Hanno individuato i limiti da calcolare in uno studio di funzione e saper riportare le informazioni sul grafico - Sanno spiegare il concetto di derivata | <ul style="list-style-type: none"> - Sanno individuare le principali funzioni e saperne calcolare il dominio - Apprendono il concetto di limite e saperlo calcolare - Studiano il comportamento di una funzione reale di variabile reale |
| Diritto e Tecnica Amministrativa | <ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi hanno compreso il funzionamento delle diverse tipologie di marketing - Hanno compreso le diverse soluzioni economiche aziendali proposte dal marketing - Hanno compreso il funzionamento dei vari tipi di mercato turistico Enogastronomico | <ul style="list-style-type: none"> - Sanno utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico alberghiera - Hanno adeguato la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela. |
| Scienza e Cultura dell'Alimentazione | <ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi sanno prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. - Sanno redigere un piano HACCP - Formulano menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela - Scelgono menù adatti al contesto territoriale e culturale. | <ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi agiscono nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse - Applicano le normative vigenti, nazionali e internazionale, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. - Controllano e utilizzano gli alimenti e le bevande. Sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico |

| | | |
|--|---|--|
| <p>Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Cucina</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi sanno eseguire in autonomia la preparazione di un menù di piatti tipici del territorio - Conoscono e utilizzano le attrezzature di un laboratorio di cucina - Conoscono e applicano i principali metodi di cottura e conservazione degli alimenti - Conoscono e sanno operare in maniere igienica rispettando le norme sulla sicurezza del lavoro | <ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi valorizzano e promuovono nuove tecniche di lavorazione, le tradizioni locali e internazionali - Sanno predisporre menù coerenti utilizzando prodotti di stagione - Valorizzano i prodotti tipici - Impostano al meglio il lavoro di equipe - Adottano metodi di cottura corretti sugli alimenti - Individuano e sanno promuovere i prodotti tipici delle varie tradizioni locali del territorio |
| <p>Sala e Vendita</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi sanno distinguere i differenti tipi di bevande miscelate - Sanno differenziare le differenti tecniche di vinificazione - Descrivono un vino attraverso la descrizione sensoriale | <ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi hanno conseguito le competenze relative alle modalità di conservazione del vino - Sanno elaborare una carta dei vini - Sanno elaborare un menù per il bar - Sanno leggere l'etichetta del vino |
| <p>Scienze Motorie</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi sono in grado di assumere posture corrette durante le esercitazioni - Sanno analizzare gli sviluppi del concetto di attività motoria, sportiva ed espressiva nei vari momenti storici - Sono in grado di praticare le tecniche individuali e di squadra - Sanno analizzare criticamente la propria attività motoria, sportiva e quelle presenti nel territorio | <ul style="list-style-type: none"> - Sanno valutare il proprio stato di efficienza fisica e sapersi orientare tra metodologie e pratica |
| <p>IRC (Insegnamento della Religione Cattolica)</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi utilizzano la terminologia specifica in ambito religioso - Sanno servirsi di strumenti didattici quali fonti religiose e storiche | <ul style="list-style-type: none"> - Comunicano con efficacia i contenuti appresi - Comprendono i testi e i documenti proposti - Confrontano con la tradizione enogastronomica della religione cristiana |

In termini di conoscenze (sapere)

- ✓ Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità;
- ✓ Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.
- ✓ Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.
- ✓ Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali.
- ✓ Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali)
- ✓ Valutare soluzioni eco sostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- ✓ Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.
- ✓ Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato.
- ✓ Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.
- ✓ Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.

- ✓ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.
- ✓ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.
- ✓ Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.
- ✓ Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, e alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.
- ✓ Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- ✓ Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate

In termini di competenze (saper fare)

- ✓ Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.
- ✓ Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.
- ✓ Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.
- ✓ Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post-vendita del cliente.

- ✓ Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia dell'ospitalità alberghiera.
- ✓ Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.
- ✓ Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care.

In termini di capacità (saper essere)

- ✓ Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico
- ✓ Strategie di comunicazione del prodotto.
- ✓ Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela.
- ✓ Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc)
- ✓ Principi di fidelizzazione del cliente.
- ✓ Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.
- ✓ Il sistema di *customer satisfaction*.
- ✓ Tecniche di *problem solving* e gestione reclami

3.2 Temi e progetti pluridisciplinari

Ciascun docente pur concentrandosi, soprattutto, sullo svolgimento degli argomenti previsti dal proprio insegnamento specifico ha cercato di individuare delle tematiche comuni che, per quanto possibile, possono avere una valenza multidisciplinare e quindi affrontate parallelamente nelle varie discipline (esempio il sistema HACCP è stato affrontato oltre che dagli insegnamenti di indirizzo, quali Scienze degli Alimenti e Enogastronomia, anche da discipline quali inglese e francese). Premesso che il compito della scuola è quello di formare gli studenti al benessere personale e sociale, i valori della responsabilità, legalità, partecipazione, solidarietà sono sempre stati parte integrante di numerose attività e progetti svolti dal nostro istituto.

Simulazione Prove di Esame di Stato

All'inizio dell'A.S. durante la pianificazione delle attività è stata prevista simulazione di esame per far prendere "confidenza" agli studenti delle modalità di svolgimento dell'esame. Per la definizione della simulazione si sono attese le modalità di svolgimento fornite dal Ministero dell'Istruzione, di conseguenza è stato scelto il periodo di svolgimento indicato:

- Prima prova 19 Aprile
- Seconda prova 3Aprile, 8 Maggio
- Simulazione del colloquio 22 Maggio

In base all'Ordinanza Ministeriale non viene fatta la prova pratica per motivi di spazio, ausilio di attrezzature e costi di gestione. Soprattutto per garantire a tutti un'equità di lavoro come l'Ordinanza esplicita. Come da Ordinanza si aspetterà il nucleo tematico e la tipologia che verranno inviati dal Ministero per poi creare la prova attinente con le Materie di indirizzo (Enogastronomia e Scienze degli Alimenti).

Tra i contenuti disciplinari (vedi programma allegato), oggetto di particolare attenzione nella didattica, afferiscono ai seguenti nodi concettuali: Percorso pluridisciplinare.

| Aree Disciplinari/Materie | Titolo e contenuto |
|---|--|
| Enogastronomia Settore Cucina Italiano Storia Alimentazione Lingua Inglese Diritto e Tecniche Amministrative Matematica | Titolo: La ricerca della felicità Titolo: Il viaggio Titolo: La bellezza Titolo: L'infanzia (il nido) Titolo: L'evoluzione culinaria Titolo: La natura Titolo: Gli anni '40 Titolo: La pubblicità Titolo: Tutela e salute Titolo: Le diverse diete Titolo: I prodotti tipici del territorio Titolo: Industria e produzione Titolo: Sicurezza sul lavoro Titolo: La malattia |

3.3 Metodi e Metodologie Didattiche

a) Metodi e strumenti didattici utilizzati dal consiglio di classe

I metodi utilizzati sono stati scelti con cura dal consiglio di classe al fine di integrare al meglio la didattica in presenza con la didattica a distanza. In linea generale si è provveduto con:

1. Interventi didattici e relazionali atti ad instaurare un clima di fiducia.
2. Valorizzazione delle esperienze umane, culturali e professionali degli studenti.
3. Motivazione formativa e professionale delle proposte didattiche.
4. Determinazione di obiettivi realizzabili.
5. Alternanza di lezione frontale e lezione dialogata.
6. Laddove e quando possibile ricorso alle attività di laboratorio e multimediali.
7. Attuazione di percorsi di recupero personalizzati attraverso lo sportello didattico
8. Strumentazione per gli apprendimenti autonomi (appunti, schemi, sintesi, fotocopie, etc.).
9. Controllo correttivo dei processi e percorsi di insegnamento e di apprendimento.
10. Identificazione delle cause dello scostamento tra obiettivi e risultati

Lavoro di gruppo e lavoro in coppia, flipped classroom;

Utilizzo delle piattaforme *Microsoft Teams*, Registro elettronico, Collabora come risorse e approfondimento hanno consentito la condivisione dei dati e di materiale elettronico integrativo utili per una migliore preparazione degli studenti alle varie tematiche affrontate negli insegnamenti. Per le strategie didattiche, i sussidi utilizzati e le tipologie di prove effettuate si rimanda alle relazioni di ogni singolo docente.

| |
|---|
| In seguito alla sospensione dell'attività didattica in presenza la didattica è stata rimodulata secondo le linee guida ministeriali. |
| Svolgimento programma |
| Sicuramente in molte materie è stata operata una riduzione del programma pur mantenendo gli obiettivi minimi previsti nella programmazione di partenza e in linea generale si è cercato di spostare la centralità del sapere dei contenuti, alla centralità delle competenze acquisite. |
| Materiale di studio |
| Libro di testo, schede di lavoro, appunti, slides, dispense, video o filmati. |
| Gestione delle interazioni con gli alunni |
| Restituzione degli elaborati con le note di correzione, comunicazione via e-mail, chat, video chiamate di gruppo, video lezioni. |
| Piattaforme e canali di comunicazione |
| Registro elettronico, in particolare la sezione Materiale didattico, la piattaforma Microsoft teams OFFICE 365, Collabora, Zoom meet, posta elettronica, |
| Modalità di verifica e valutazione |
| Compiti scritti assegnati su Registro elettronico e/o sulla piattaforma. Collabora e restituiti corretti sulla stessa piattaforma. Colloqui attraverso le piattaforme elencate. Rilevazione della fattiva partecipazione alle lezioni. Livello di interazione. Cura nello svolgimento degli elaborati. Rispetto dei tempi di consegna. |

b) Attività di recupero/sostegno e approfondimento

Sono stati svolti interventi di recupero/sostegno e approfondimento attraverso: Interventi individualizzati; Prove di verifica in itinere del recupero delle insufficienze.

Recupero in itinere: le attività sono definite dal docente e sono calibrate in funzione del tipo di difficoltà riscontrato, secondo la logica della didattica su misura. Sono state svolte attività del tipo: esercitazioni, spiegazioni aggiuntive, attività di rinforzo specifiche e, eventualmente, lezioni individuali o in piccoli gruppi. E' stato attivato anche lo sportello didattico per approfondire e recuperare le carenze.

Il Consiglio di classe, nell'ambito delle verifiche periodiche ha individuato la natura delle carenze e gli obiettivi dell'azione di recupero, si definiscono ulteriori criteri per la sua attuazione in ogni singola disciplina e a seconda delle necessità. Inoltre, attività di recupero sono state svolte anche attraverso la proposta di attività sulla base di interventi individualizzati o a piccoli gruppi con apposite video lezioni, inoltre l'impiego di materiale multimediale (es. slide o link) ha consentito un facile utilizzo, come strumento integrativo, agli studenti per il recupero e/o l'approfondimento delle tematiche affrontate.

3.4 Mezzi e spazi

Uso prevalente del libro di testo e delle piattaforme didattiche (Microsoft Teams) per le attività di ricerca, elaborazione di mappe concettuali e contenuti, materiale cartaceo.

Inoltre:

- Versione digitale del libro di testo (dove disponibile);
- Video-lezioni piattaforma Teams;
- Videoconferenze;
- Slide;
- Link su web di materiale preventivamente selezionato;
- Mappe concettuali.

3.5 Criteri e strumenti di misurazione e valutazione Strumenti di verifica utilizzati dal consiglio di classe:

- Interrogazioni;
- Compiti scritti;
- Relazioni;
- Prove strutturate;
- Prove di comprensione;
- Analisi del testo;
- Test a risposta aperta e chiusa (V/F, risposta multipla);
- Articolo di giornale;
- Laboratorio Pratico di Enogastronomia
- Saggio breve;
- Interesse e coinvolgimento nelle attività proposte.

Tipologia delle prove effettuate durante l'anno scolastico 2022/2023

| | Italiano | Storia | Inglese | Matematica | Francese | Diritto e Tecn. | Alimenti | Lab. Sala | Enogastr. | Scienze Motorie |
|--------------------------------------|----------|--------|---------|------------|----------|-----------------|----------|-----------|-----------|-----------------|
| Interrogazione orale | X | X | X | X | X | X | X | X | X | |
| Trattazione sintetica | X | X | X | X | X | X | X | X | X | |
| Quesiti a risposta | | | X | X | X | X | X | X | | |
| Quesiti a risposta multipla | | | | X | | | | X | X | |
| Test vero o falso | | | | X | | | | | X | |
| Problemi a soluzioni | X | | | X | | | | | X | |
| Casi pratici e professionali | X | | | | | X | X | X | X | X |
| Produzioni in lingua | | | X | | X | | | | | |
| Produzioni in lingua italiana | X | X | | | | X | X | | | |

3.6 Criteri per la valutazione degli Apprendimenti

Il Collegio dei Docenti nella seduta del 16/11/2022 ha deliberato i criteri di valutazione degli apprendimenti degli alunni.

I criteri sono stati rimodulati commisurandoli alla didattica in presenza e a distanza.

I criteri vengono comunicati alle famiglie attraverso la pubblicazione sul sito della scuola.

La delibera vale come integrazione pro tempore del piano triennale dell'offerta formativa PTOF.

I criteri e le modalità di valutazione vengono commisurati alla didattica in presenza.

Si effettuerà una valutazione formativa tenendo conto delle competenze raggiunte e delle soft skills.

Si punterà a valorizzare il raggiungimento delle 8 competenze chiave di cittadinanza:

- *Comunicazione nella madrelingua*
- *Comunicazione nelle lingue straniere*
- *Competenza matematica e competenze di base in scienze e tecnologia*
- *Competenza digitale*
- *Imparare ad imparare*
- *Competenze sociali e civiche*
- *Spirito di iniziativa ed imprenditorialità*
- *Consapevolezza ed espressione culturale*

Si terrà conto particolarmente delle competenze maturate a distanza e in presenza nelle discipline di indirizzo.

Si valuteranno: la partecipazione alla didattica a distanza e in presenza; l'interesse, la disponibilità, l'impegno, la serietà e la responsabilità nella didattica in presenza e a distanza; la puntualità nelle consegne; i contenuti degli elaborati, dei colloqui in videoconferenza e in presenza e dei compiti di realtà; la capacità organizzativa nei contesti a distanza e in presenza.

Per gli obiettivi didattici e formativi si propongono OTTO/NOVE livelli di valutazione equidistanti.

Per misurare i livelli di apprendimento degli studenti in itinere, i docenti predispongono prove di verifica strutturate, semi strutturate, questionari, prove orali, colloqui a distanza in piccoli gruppi e in presenza, elaborati da consegnare in presenza e compiti di realtà. Le prove riporteranno la valutazione in voto e/o un eventuale breve giudizio.

| | | |
|------------------------------------|---|--|
| I livello: ottimo 10 | Partecipazione alla didattica in presenza | E' in grado di utilizzare in modo eccellente le risorse digitali e di trasferire le sue conoscenze al gruppo classe. |
| | Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica in presenza | Interagisce in modo eccellente con i compagni ed il docente |
| | Puntualità nelle consegne | È sempre puntuale, preciso ed eccellente nelle consegne |
| | Contenuti degli elaborati, dei colloqui dei compiti realtà | Correttezza ottima nei contenuti e cura eccellente nell'esecuzione |
| | Capacità organizzativa nei contesti in presenza | Si orienta in modo eccellente ed utilizza rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo ottimo |
| II livello: più che buono 9 | Partecipazione alla didattica | È in grado di utilizzare in modo più che buono le risorse e di trasferire le sue conoscenze al gruppo classe. |
| | Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica in presenza | Interagisce in modo costruttivo, e propositivo con i compagni ed il docente |
| | Puntualità nelle consegne | È sempre puntuale nelle consegne |
| | Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui | Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione più che buone |
| | Capacità organizzativa nei contesti in presenza | Si orienta benissimo ed utilizza rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo efficace e costruttivo |

| | | |
|----------------------------------|---|--|
| III livello: buono 8 | Partecipazione alla didattica | E' in grado di utilizzare in modo buono le risorse |
| | Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica | Interagisce in modo eccellente con i compagni ed il docente |
| | Puntualità nelle consegne | E' sempre puntuale, preciso ed eccellente nelle consegne |
| | Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui | Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione buone |
| | Capacità organizzativa nei contesti e in presenza | Si orienta bene ed utilizza rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo consapevole |
| IV livello: discreto 7 | Partecipazione alla didattica | È in grado di utilizzare in modo discreto le risorse |
| | Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica | Interagisce in modo discreto, con i compagni ed il docente |
| | Puntualità nelle consegne | Rispetta discretamente i tempi delle consegne |
| | Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui | Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione discrete |
| | Capacità organizzativa nei contesti | Si orienta benissimo ed utilizza rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo discreto |

| | | |
|--|---|--|
| V livello: sufficiente 6 | Partecipazione alla didattica | E' in grado di utilizzare in modo buono sufficiente le risorse |
| | Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica in presenza | Interagisce sufficientemente con i compagni ed il docente |
| | Puntualità nelle consegne | E' sufficientemente puntuale nel rispettare i tempi delle consegne |
| | Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui in video | Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione sufficienti |
| | Capacità organizzativa nei contesti in presenza | Si orienta bene ed utilizza rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo accettabile |
| VI livello: insufficiente 5 | Partecipazione alla didattica | E' in grado di utilizzare in modo mediocre le risorse |
| | Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica in presenza | Solo se sollecitato, interagisce con i compagni ed il docente |
| | Puntualità nelle consegne | Non è sempre puntuale nel rispettare i tempi delle consegne |
| | Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui in video | Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione mediocri |
| | Capacità organizzativa nei contesti in presenza | Si orienta in modo non del tutto organico ed utilizza rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse in modo parziale |

| | | |
|--|---|---|
| VII livello: gravemente insufficiente 4 | Partecipazione alla didattica | Non sempre utilizza le risorse |
| | Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica in presenza | Interagisce poco con i compagni ed il docente |
| | Puntualità nelle consegne | I tempi delle consegne sono inadeguati |
| | Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui in video | Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione non sufficienti |
| | Capacità organizzativa nei contesti in presenza | Ha difficoltà ad organizzarsi e nell'utilizzare rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione |
| VIII livello: molto scarso 2/3 | Partecipazione alla didattica | Non utilizza le risorse |
| | Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica | Non interagisce con i compagni ed il docente |
| | Puntualità nelle consegne | Non rispetta le consegne |
| | Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui | Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione molto scarsi |
| | Capacità organizzativa nei contesti in presenza | La capacità organizzativa e l'utilizzo rispetto ad un compito assegnato dei tempi, degli strumenti e delle risorse nei contenuti in presenza risultano fortemente inadeguati |

3.7 Criteri per la attribuzione del Voto di Condotta

Il Collegio dei Docenti nella seduta del 16/11/2022 ha deliberato i criteri di valutazione del comportamento degli alunni in didattica in presenza e a distanza.

I criteri sono stati rimodulati commisurandoli alla didattica a distanza e in presenza.

La delibera vale come integrazione pro tempore del piano triennale dell'offerta formativa PTOF.

| | |
|---------------|---|
| Voto 5 | Atti di bullismo e di cyber bullismo durante la didattica in presenza. Gravi fatti penalmente rilevanti. |
| Voto 6 | Scarsa e discontinua osservanza delle norme che regolano la didattica in presenza |
| | Frequenza non regolare delle attività di didattica |
| | Puntualità saltuaria nell'entrata a scuola |
| | Scarsa partecipazione alle varie attività in presenza |
| | Comportamento scorretto nei confronti dei docenti e dei compagni, continui episodi di disturbo durante le lezioni |
| | Sospensione dalle lezioni |
| Voto 7 | Episodiche inosservanze delle norme che regolano la didattica |
| | Frequenza non sempre regolare delle attività di didattica in presenza |
| | Poca puntualità nell'entrata a scuola |
| | Partecipazione accettabile alle varie attività in presenza |
| | Comportamento non sempre improntato a correttezza nei confronti del gruppo classe, dei docenti e dell'intera comunità scolastica |

| | |
|----------------|---|
| Voto 8 | Osservanza alle norme che regolano la didattica in presenza |
| | Frequenza regolare nelle attività in presenza |
| | Puntualità costante nell'entrata a scuola |
| | Partecipazione interessata e sufficientemente motivata alle varie attività in presenza, ma non sempre propositiva |
| | Comportamento improntato alla correttezza nei confronti del gruppo classe e dei docenti |
| Voto 9 | Rispetto delle norme che regolano la didattica in presenza |
| | Frequenza regolare e precisa nelle attività in presenza |
| | Puntualità sempre regolare e precisa nell'entrata a scuola |
| | Partecipazione attiva e motivata alle varie attività in presenza |
| | Comportamento corretto e responsabile nei confronti del gruppo classe, dei docenti e dell'intera comunità scolastica |
| Voto 10 | Consapevolezza del valore del rispetto delle norme che regolano la didattica in presenza |
| | Assiduità nella frequenza delle attività in presenza |
| | Puntualità assidua nell'entrata a scuola |
| | Partecipazione motivata e propositiva alle varie attività in presenza |
| | Comportamento proattivo e collaborativo nei confronti del gruppo classe, dei docenti |

3.8 Criteri per l'Ammissione all' Esame di Stato

Il Collegio dei Docenti nella seduta del 16/11/2022 ha deliberato i seguenti criteri per l'ammissione alla classe successiva ed agli Esami di Stato 2022-2023

CRITERI PER L'AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA

- L'art.4, comma 5, DPR 122/09 prevede l'ammissione alla classe successiva per gli alunni che in sede di scrutinio finale conseguono un voto, nelle singole discipline e nel comportamento, non inferiore a sei decimi. Nello scrutinio finale, il Consiglio di Classe può sospendere il giudizio degli alunni che non hanno conseguito la sufficienza in una o più discipline.
- Con delibera del Collegio dei Docenti del 16/11/2022: non viene applicata la sospensione del giudizio oltre le due insufficienze.
- Per l'art.4, comma 6, dopo gli interventi didattici per il recupero delle carenze rilevate, il Consiglio di Classe, in sede di integrazione dello scrutinio finale, previo accertamento delle carenze formative, procede alla verifica dei risultati conseguiti e alla formulazione del giudizio finale che, in caso di esito positivo, comporta l'ammissione alla frequenza della classe successiva e all'attribuzione del credito scolastico

CRITERI PER L'AMMISSIONE ALL'ESAME DI STATO

- Il decreto legislativo n. 62/2017, come modificato dalla legge n. 108/2018, ha introdotto diverse novità riguardanti l'Esame di Stato di II grado.
- Requisiti ammissione Esame di Stato del secondo ciclo d'istruzione stabiliti dall'art. 13, comma 2, lettere a) e d) del d.lgs. n. 62/2017: il conseguimento di una votazione non inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline e di un voto di comportamento non inferiore a sei decimi, fatta salva la possibilità per il Consiglio di Classe di deliberare, con adeguata motivazione, l'ammissione all'esame per gli studenti che riportino una votazione inferiore a sei decimi in una sola disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto.
- La partecipazione alle prove Invalsi 2022/2023

3.9 Tempi

L'anno scolastico è suddiviso in due quadrimestri. Nel mese di febbraio tutti i docenti hanno messo in atto eventuali attività di recupero delle insufficienze riportate nel primo quadrimestre. In seguito alla sospensione delle attività didattiche i tempi di svolgimento delle attività sono state svolte attraverso l'impostazione della didattica a distanza favorendo, nella consegna di compiti o verifiche di apprendimento, il più possibile le esigenze degli studenti.

3.10 Attività Esterne e Interne

La classe, o parte di essa, ha partecipato ad alcune attività proposte e programmate dal nostro Istituto.

- Scambio Culturale con la scuola di Treveri – Accoglienza e Servizio
- Corso HACCP in modalità mista (su Teams)
- Corso della Sicurezza in modalità mista (su Teams)
- Incontro con lo Chef Oldani su Zoom
- Uscita didattica esterna visita guidata Cantina Banfi (Zona Chianti)
- Incontro Formativo con Esperto (Pizza d'Autore)
- Incontro Formativo con Esperto Grana Padano (Marchio di Eccellenza)
- Incontro Formativo e Professionale con lo Chef Luca Terni
- Open Days con le Scuole Medie

3.11 “Cittadinanza e Costituzione” nell’ambito dell’Ed. Civica

| “Cittadinanza e Costituzione” | Descrizione |
|---|--|
| <p>L’insegnamento di Cittadinanza e Costituzione, ovvero Ed. Civica, è finalizzato allo sviluppo delle competenze di cittadinanza in svariati ambiti. E’ stato privilegiato lo studio di alcuni articoli della Costituzione Italiana e del contesto storico in cui è stata concepita. Gli alunni hanno letto e commentato alcuni articoli dei Principi fondamentali, della Prima e della Seconda parte.</p> <p>In base alla normativa vigente ogni Docente ha adottato alcuni aspetti di Ed. Civica collegandoli alla propria disciplina.</p> | <ul style="list-style-type: none"> * La nascita della Costituzione: 1848 – 1948 * Caratteri della Costituzione: struttura * Lettura di alcuni articoli <li style="padding-left: 20px;">Lettura art. 1 <li style="padding-left: 20px;">Lettura art. 3 * Agenda 2030 e suoi obiettivi * I poteri dello Stato * Diritti e doveri dei cittadini * Parlamento <li style="padding-left: 20px;">Composizione, funzione legislativa e di controllo |
| Diritti umani | Descrizione |
| <p>Sviluppare la consapevolezza e il rispetto per la tragedia dell’Olocausto</p> <p>Promuovere il rispetto dell’identità personale</p> | <ul style="list-style-type: none"> * Visita guidata al Ghetto di Roma <li style="padding-left: 20px;">Giornata della Memoria * Giornata internazionale contro la Violenza sulle Donne |



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio
ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"Giuseppe Di Vittorio - Ladispoli"



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) - Ambito 0011 - Distretto scol. N°30 - Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585
Tel. 06121126000 - Sito: www.istisdiovittorio.edu.it - e-mail: rmis05900g@istruzione.it - PEC: rmis05900g@pec.istruzione.it
CAT - AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T - CAT - AFM (SIA) serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506
I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q - Tel. 06/121126805

Argomenti di Educazione Civica

Coordinatore di classe 5 KA Professore Esposito

Educazione Civica Cittadinanza e Costituzione

- Cenni storici dallo Statuto Albertino alla formazione e nascita della Costituzione Italiana
- Articoli trattati della Costituzione Italiana: Articolo 1, 3
- Cosa è l'Agenda 20.30 e i suoi obiettivi:
 - **Goal 1** : Porre fine ad ogni forma di povertà nel mondo
 - **Goal 2** : Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile.
 - **Goal 3** : Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età
 - **Goal 5** : Raggiungere l'uguaglianza di genere ed emancipare tutte le donne e le ragazze
 - **Goal 10**: Ridurre le disuguaglianze all'interno e fra le Nazioni
 - **Goal 13**: Adottare misure urgenti per combattere i cambiamenti climatici e le sue conseguenze
 - **Goal 14**: Conservare e utilizzare in modo durevole gli oceani, i mari e le risorse marine per lo sviluppo sostenibile
 - **Goal 15**: Proteggere, ripristinare e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre, gestire sostenibilmente le foreste, contrastare la desertificazione, arrestare e far retrocedere il degrado del terreno, e fermare la perdita di diversità biologica
 - **Goal 16**: Promuovere società pacifiche e più inclusive per uno sviluppo sostenibile; offrire l'accesso alla giustizia per tutti e creare organismi efficaci, responsabili e inclusivi a tutti i livelli
 - **Goal 17**: Rafforzare i mezzi di attuazione e rinnovare il partenariato mondiale per lo sviluppo sostenibile

4. Contenuti svolti dai docenti del Consiglio di Classe

4.1. Contenuti delle singole discipline e UDA

| UNITÀ DI APPRENDIMENTO – CLASSE QUINTA LAB. ENOGASTRONOMIA CUCINA | |
|---|---|
| DENOMINAZIONE | MADE IN ITALY NEL MONDO |
| FINALITA' | <p>Sviluppare una maggiore coscienza civica nel tessuto produttivo del territorio. Sviluppare il senso dell'autostima e promuovere la percezione della propria autoefficacia. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale, politica e lavorativa del paese. Riuscire a costruire un proprio progetto di vita nel rispetto degli altri e per il bene della collettività. Educare alla collaborazione per la realizzazione di un prodotto comune, assumere sapendo responsabilità e ruoli. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. Arricchire la propria personalità attraverso il confronto e la consapevolezza delle radici e delle dinamiche storico-sociali. Sviluppare nello studente la capacità di usare la lingua per comprendere e produrre testi corretti, appropriati e adeguati al contesto. Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. Sviluppare la capacità di capire quali conoscenze matematiche applicare per risolvere i problemi ed elaborare strategie e metodi risolutivi. Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. Acquisire consapevolezza dello "spazio" (inteso come spazio fisico che come spazio integrato nel territorio) che si vive all'interno ed all'esterno dell'istituto e funzionale alla realizzazione del profilo professionale in uscita. Valorizzare il proprio territorio. Costruire e promuovere prodotti del territorio. Acquisire i concetti fondamentali della teoria e metterli in pratica. Sviluppare il senso dell'autostima e promuovere la percezione della propria autoefficacia. Conoscere gli elementi base del turismo e imparare ad individuare le caratteristiche e le opportunità. Acquisizione di un metodo di lavoro che consenta di imparare a cercare le informazioni e saperle utilizzare. Acquisizione delle tecniche per la gestione delle imprese turistico-ristorative e gli indici per valutare il successo. Utilizzare, attraverso la conoscenza e l'applicazione della normativa sulla sicurezza, strumenti e tecnologie specifiche. Predisporre preparazioni di pietanze dolci, finalizzate alla ricerca di informazioni utilizzate nel territorio regionale, con particolari riferimenti alle tradizioni popolari (storia e cultura) ed enogastronomiche.</p> |
| EVIDENZE | <p>Educare alla collaborazione per la realizzazione di un prodotto comune, assumendo responsabilità e ruoli; Mettere in atto comportamenti rispettosi e di accoglienza verso i compagni, gli adulti e l'ambiente circostante; Rispettare le regole poste dagli adulti e condivise nel gruppo; Collaborare nel gruppo e nel lavoro; Formulare ipotesi e riflessioni sui doveri e sui diritti, sulla corretta convivenza, sulle regole; Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;</p> |
| PRODOTTO La realizzazione del prodotto deve essere autentica e reale. A scelta del consiglio di classe (eliminare i prodotti non scelti) | Presentazione in PowerPoint, Padlet, E-Book, con Compito di Realtà (Realizzazione di una Esercitazione Pratica in Laboratorio) |

COMPETENZE DI CITTADINANZA – Allegato 2

- **Imparare ad imparare:** organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.
- **Progettare:** elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti
- **Comunicare:** - comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali); - rappresentare eventi fenomeni, principi concetti norme, procedure, atteggiamenti stati d'animo, emozioni ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari mediante diversi supporti (cartacei; informatici e multimediali).
- **Collaborare e partecipare:** Interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.
- **Agire in modo autonomo e responsabile:** sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni i limiti, le regole, le responsabilità.
- **Risolvere problemi:** affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.
- **Individuare collegamenti e relazioni:** - individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti collegamenti e relazioni tra fenomeni eventi e concetti diversi anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.
- **Acquisire ed interpretare l'informazione:** acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

COMPETENZE DELLE DISCIPLINE AFFERENTI – EDUCAZIONE CIVICA – Allegato C

- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
- 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.

COMPETENZE DELLE DISCIPLINE AFFERENTI – ASSE LINGUISTICO – Allegato 1 Area Generale

- Competenza n. 2** - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
- Competenza n. 4** - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Competenza n. 5** - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.
- Competenza n. 6** - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.
- Competenza n. 7** - Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

| Abilità | Conoscenze |
|---|---|
| <p>ITALIANO</p> <p>2. Cogliere in una conversazione o in una discussione i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza.</p> <p>2. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione.</p> <p>2. Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione.</p> <p>2. interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere.</p> <p>2. Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con</p> | <p>ITALIANO</p> <p>2. Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico.</p> <p>2. Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo-interpretativi, argomentativi, regolativi.</p> <p>2. Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale.</p> <p>2. Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio.</p> <p>7. Caratteri comunicativi di un testo multimediale.</p> |

| | |
|--|---|
| <p>scelte Lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell'impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionanti al discorso.</p> <p>2. Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico.</p> <p>7. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.</p> | |
| <p>INGLESE</p> <p>4. Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto.</p> <p>5. Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard semplici, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>5. Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>5. Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti all'ambito professionale di appartenenza, esprimendo a proprio punto di vista e dando spiegazioni.</p> <p>5. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>5. Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>7. Reperire informazioni e documenti in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti.</p> <p>7. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.</p> <p>7. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in lingua straniera.</p> <p>7. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.</p> | <p>INGLESE</p> <p>4. Aspetti interculturali.</p> <p>4. Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio.</p> <p>5. Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>5. Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale.</p> <p>5. Aspetti extralinguistici.</p> <p>5. Aspetti socio-linguistici.</p> <p>5. Lessico, incluso quello specifico della microlingua, dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>5. Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>5. Fonologia.</p> <p>5. Ortografia.</p> <p>7. Caratteri comunicativi di un testo multimediale.</p> <p>7. Social network e new media come fenomeno comunicativo.</p> <p>7. Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.</p> <p>7. Fonti dell'informazione e della documentazione.</p> |
| <p>FRANCESE</p> <p>5. Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>5. Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.</p> <p>5. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente</p> | <p>FRANCESE</p> <p>5. Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua nell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>5. Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>5. Ortografia.</p> <p>5. Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>5. Fonologia.</p> <p>5. Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale.</p> <p>5. Aspetti extralinguistici.</p> |

| | |
|--|---|
| <p>scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>5. Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>7. Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti.</p> <p>7. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.</p> <p>7. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera.</p> <p>7. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.</p> | <p>5. Aspetti socio-linguistici.</p> <p>7. Fonti dell'informazione e della documentazione.</p> <p>7. Social network e new media come fenomeno comunicativo.</p> <p>7. Caratteri comunicativi di un testo multimediale.</p> <p>7. Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.</p> |
| <p>RELIGIONE</p> <p>2. Cogliere in una conversazione o in una discussione i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza.</p> <p>2. Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione.</p> <p>2. Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico.</p> <p>4. Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse.</p> <p>6. Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale.</p> | <p>RELIGIONE</p> <p>2. Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali.</p> <p>2. Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio; strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica.</p> <p>4. Aspetti interculturali.</p> <p>6. Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici del proprio territorio.</p> |

| COMPETENZE DELLE DISCIPLINE AFFERENTI – ASSE STORICO-SOCIALE – Allegato 1 Area Generale | |
|--|---|
| <p>Competenza n. 3 – Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p> | |
| <p>Competenza n. 6 – Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.</p> | |
| Abilità | Conoscenze |
| <p>STORIA</p> <p>3. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea.</p> <p>3. Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento.</p> <p>6. Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale</p> | <p>STORIA</p> <p>3. La diffusione della specie umana nel pianeta; le diverse tipologie di civiltà e le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale.</p> <p>3. Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo.</p> <p>3. Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi e sulle condizioni economiche.</p> <p>6. Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici del proprio territorio.</p> |
| COMPETENZE DELLE DISCIPLINE AFFERENTI – ASSE MATEMATICO SCIENTIFICO E TECNOLOGICO – Allegato 1 Area Generale | |
| <p>Competenza n. 9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed</p> | |

| <p>esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.</p> <p>Competenza n. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia all'organizzazione allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> | |
|---|---|
| Abilità | Conoscenze |
| <p>MATEMATICA</p> <p>10. Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi.</p> | <p>MATEMATICA</p> <p>10. Variabili e funzioni.</p> |
| <p>SC. MOTORIE</p> <p>9. Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali.</p> <p>9. Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento.</p> | <p>SC. MOTORIE</p> <p>9. Gli elementi tecnico-scientifici di base relativi alle principali tecniche espressive.</p> <p>9. Differenze tra movimento biomeccanico e gesto espressivo. Le caratteristiche ritmiche del movimento.</p> |

| COMPETENZE DELLE DISCIPLINE AFFERENTI – ASSE PROFESSIONALE – Classe Quinta Lab. Enogastronomia Cucina – Allegato 2G Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" | |
|---|--|
| <p>Competenza n. 1 - Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di Lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>Competenza n. 2 - Supportare la pianificazione e La gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Competenza n. 3 - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Competenza n. 4 - Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e te esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Competenza n. 5 - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p> <p>Competenza n. 6 - Curare tutte te fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p>Competenza n. 7 - Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomiche culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p> <p>Competenza n. 8 - Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p> <p>Competenza n. 9 - Gestire tutte te fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p> <p>Competenze n. 10 - Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p> <p>Competenza n. 11 - Proiettare attività /iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.</p> | |
| Abilità | Conoscenze |
| <p>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</p> <p>1. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</p> <p>3. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>3. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente.</p> <p>4. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>4. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>5. Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciando in funzione del prodotto finito.</p> <p>7. Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in</p> | <p>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</p> <p>1. Strategie di comunicazione del prodotto.</p> <p>3. Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</p> <p>4. Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</p> <p>4. Elementi di enogastronomia.</p> <p>4. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>5. Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>7. Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine.</p> <p>7. Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.</p> |

| | |
|---|--|
| <p>Italy.</p> <p>LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato. 2. Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi. 2. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. 3. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. 4. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. 4. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche do disturbi e limitazioni alimentari. 5. Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. 5. Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari. 5. Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato 7. Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. 7. Definire le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento. 11. Progettare attività /iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. | <p>LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tecniche di rilevazione di nuove in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. 2. Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci. 2. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. 3. Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. 3. Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica. 4. Elementi di eco-gastronomia. 4. Principi di ecoturismo. 4. Concetti di sostenibilità e certificazione. 4. Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. Tecniche per La preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari. 5. Principi di scienze e tecnologie alimentari 5. Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti. 5. Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico. 5. Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale. 5. Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime. 5. Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti. 5. Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti. 5. Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari. 7. Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine 7. Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico. 11. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG) |
| <p>LABORATORIO ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato. 1. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto /servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. 3. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. 4. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. 4. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. 5. Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. 5. Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione | <p>LABORATORIO ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tecniche di rilevazione di nuove in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. 2. Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci. 2. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. 3. Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. 3. Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica. 4. Elementi di eco-gastronomia. 4. Principi di ecoturismo. 4. Concetti di sostenibilità e certificazione. 4. Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. 4. Tecniche per La preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari. 5. Principi di scienze e tecnologie alimentari. 5. Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti. 5. Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico. 5. Caratteristiche della pasticceria e della panificazione |

| | |
|--|--|
| <p>dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari.</p> <p>5. Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato.</p> <p>7. Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.</p> <p>7. Definire le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento.</p> <p>11. Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare la tipicità del territorio</p> | <p>regionale, nazionale e internazionale.</p> <p>5. Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime.</p> <p>5. Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti.</p> <p>5. Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti.</p> <p>5. Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari.</p> <p>7. Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine.</p> <p>7. Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.</p> <p>11. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG)</p> |
| <p>LABORATORIO ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA</p> <p>1. Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p>1. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto /servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</p> <p>3. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di 1-FACCP. 5. Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato.</p> <p>7. Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.</p> | <p>LABORATORIO ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA</p> <p>1. Tecniche di rilevazione di nuove in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>3. Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.</p> <p>3. Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica.</p> <p>5. Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti.</p> <p>5. Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari.</p> <p>7. Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine.</p> <p>7. Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.</p> |
| <p>DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE TURISTICO-RISTORATIVE</p> <p>1. Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p>1. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</p> <p>1. Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.</p> <p>1. Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.</p> <p>2. Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p> <p>6. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</p> <p>6. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care.</p> <p>6. Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.</p> <p>8. Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela.</p> <p>8. Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità.</p> <p>9. Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio.</p> | <p>DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE TURISTICO-RISTORATIVE</p> <p>1. Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico.</p> <p>1. Strategie di comunicazione del prodotto.</p> <p>1. Strumenti di pubblicità e comunicazione.</p> <p>1. Principi di fidelizzazione del cliente.</p> <p>2. Tecniche di programmazione e controllo dei costi.</p> <p>6. Elementi di marketing dei servizi turistici</p> <p>6. Tecniche di rilevamento della customer satisfaction.</p> <p>6. Meccanismi di fidelizzazione cliente.</p> <p>6. Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera.</p> <p>6. Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive 8. Mercato turistico e sue tendenze.</p> <p>8. Normativa riguardante la tutela ambientale.</p> <p>8. Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale.</p> <p>8. Metodologie e strumenti di marketing turistico.</p> <p>9. Tecniche di analisi SWOT.</p> <p>10. Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità.</p> |

| | |
|---|--|
| 9. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di customer care e di customer satisfaction. 10. Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi, dei risultati | |
|---|--|

| Utenti destinatari | Classe Quinta Lab. Cucina |
|---|---|
| Prerequisiti | Elementi base delle funzioni della lingua madre. Orientarsi nello spazio/tempo; Capacità di lavorare in gruppo; Capacità di ricerca delle fonti e acquisizione di informazioni; Elementi base delle funzioni e delle strutture grammaticali della lingua straniera. Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali e informali; Saper cercare sul web informazioni affidabili e coerenti con l'obiettivo prefissato; Saper prendere appunti; Saper ascoltare. |
| Mese di applicazione e Tempi | SETTEMBRE-GIUGNO (33 settimane) 1056 ore |
| Esperienze attivate (a scelta dei Consigli di classe) | <ul style="list-style-type: none"> • Visite • Eventi |
| Metodologia (a scelta dei Consigli di classe) | Lezione partecipata; Attività laboratoriale; Lavori di gruppo; Ricerche sul web; Tutoring tra pari; Role model; |
| Risorse umane | Coordinatore di classe; Docenti del Consiglio di classe; Docenti tutor di classe; |
| Strumenti (a scelta dei Consigli di classe) | Libri di testo; Laboratori Tecnico Pratici; Filmati video; Personal computer; Smartphone; Tablet; Risorse multimediali disponibili sul web: LIM. |
| Valutazione | <p>Prodotto e Processo; Autovalutazione degli alunni; Prove di verifica disciplinare sulle conoscenze; Griglia di valutazione dell'UDA.</p> <p>Saranno valutati il prodotto presentato da ciascun gruppo di lavoro, il processo di apprendimento di ciascun alunno e il grado di consapevolezza dell'alunno relativamente al proprio percorso compiuto (autovalutazione dell'alunno). I criteri di valutazione del prodotto, del processo di apprendimento e delle competenze metacognitive sono elencati nelle griglie di valutazione allegate (allegati 1, 2 e 3).</p> <p>Il livello complessivo di prodotto sarà assegnato tenendo conto della media dei livelli attribuiti dai singoli docenti per ciascun indicatore; il livello complessivo di processo e il grado di consapevolezza dell'allievo relativamente al proprio percorso (autovalutazione) saranno valutati COLLEGIALMENTE dal Consiglio di Classe, assegnando un livello unico per ciascun alunno, "mediando" tra le proposte espresse da ciascun docente su ciascun indicatore.</p> <p>Infine, prima di procedere allo scrutinio finale ad ogni alunno verrà assegnato, per ciascuna disciplina, un voto unico sul registro elettronico quale "prova pratica", considerando il livello di prodotto (peso 20%), il livello di processo (peso 60%) e l'esito dell'autovalutazione dello studente (20%).</p> <p>La valutazione di processo e l'autovalutazione dell'alunno, inoltre, contribuiranno alla determinazione dei livelli di padronanza raggiunti dagli alunni nelle competenze curriculari e di cittadinanza, che verranno valutate dal Consiglio di Classe in sede di scrutinio finale.</p> |

| CONSEGNA AGLI STUDENTI |
|--|
| TITOLO UDA: MADE IN ITALY NEL MONDO |
| COSA SI CHIEDE DI FARE (a cura dei Consigli di classe) |
| Seguire le indicazioni dei docenti di ciascuna disciplina; <ul style="list-style-type: none"> • Approfondire il tema dato, con ricerche personali e di gruppo; • Elaborare le informazioni apprese in modo chiaro e semplice; • Presentare il lavoro prodotto ai docenti delle discipline afferenti all'asse professionalizzante; |
| IN CHE MODO (SINGOLI, GRUPPI...) (a cura dei Consigli di classe) |
| Tutor: GRUPPO 1 (GRUPPO 2 (GRUPPO 3 (GRUPPO 4 (|

| |
|--|
| QUALI PRODOTTI (a cura dei Consigli di classe) |
| (ES. Realizzazione e presentazione di un "PowerPoint" che contenga immagini, video inerenti alle finalità dell'Unità di Apprendimento e la Realizzazione di un Evento: "Coffee Break (Buffet)". |
| CHE SENSO HA (a cosa serve, per quali apprendimenti) |
| Questa unità di apprendimento è un'opportunità per apprendere un metodo di lavoro corretto ed efficace, evitando i pericoli per sé e per gli altri. Imparerai che esiste una specifica normativa da applicare rigorosamente in materia di produzione e somministrazione di alimenti; lavorerai a stretto contatto con i compagni e dovrai collaborare, proprio come accade nella cucina di un ristorante o di una mensa o di un laboratorio di produzione industriale di alimenti: scoprirai come entrare in relazione con gli altri in maniera positiva e costruttiva. Imparerai anche che esistono delle regole specifiche da applicare rigorosamente in materia di accoglienza turistica. Lavorerai a stretto contatto con i compagni e dovrai collaborare proprio come accade nel front office di una struttura ricettiva. Imparerai ad entrare in relazione con gli altri in maniera positiva e costruttiva. |
| TEMPI: SETTEMBRE-GIUGNO (22 settimane) 1056 ore |

| PIANO DI LAVORO | |
|---|--|
| TITOLO UDA | MADE IN ITALY NEL MONDO |
| COORDINATORE DI CLASSE TUTOR | |
| COLLABORATORI | Tutti i Docenti del Consiglio di Classe |
| Sequenza fasi di applicazione | |
| Presentazione UdA | Presentazione dell'unità e della consegna agli alunni (compito-prodotto) |
| Organizzazione preliminare | Organizzazione delle attività individuali e di gruppo Brainstorming iniziale per la pianificazione delle attività |
| Realizzazione delle attività | Come specificato nella tabella successiva, nelle settimane dedicate alle attività definite dal Dipartimento Metodologico |
| Presentazione dei lavori al C.d.C. | Secondo le tempistiche definite dal Dipartimento Metodologico |

| DISCIPLINE AFFERENTI – EDUCAZIONE CIVICA | | | | | |
|---|--|--|---|------------|--|
| Disciplina | Contenuti | Attività | Metodologie | Ore | Strumenti |
| Storia | Come è cambiato nella storia il concetto di diritto umano. Come si declina in contesti e luoghi diversi il concetto di diritto umano (schiavitù, apartheid, colonialismo). Il concetto di razza ed il suo superamento (genocidi, deportazioni...). | Ricerca sull'evoluzione storica dei diritti umani. Lettura e analisi della Dichiarazione universale dei diritti umani. Ricerca sul concetto di razza e sulle discriminazioni razziali nel tempo | Lezione partecipata. Discussioni guidate Lavori di gruppo Ricerche sul web Lavoro tra pari | 11 | Libro di testo Risorse multimediali disponibili sul web Google classroom |
| | I totalitarismi in Europa nella prima metà del XX secolo | Confronto tra Nazismo, Fascismo, Stalinismo. Analizzare e approfondire i metodi e gli strumenti di manipolazione delle masse. Approfondimento dell'ideologia nazista e dell'odio antisemita | | | |
| Diritto e Tecnica Amministrativa delle Strutture Turistico-Ristorative | Le Organizzazioni internazionali Il processo di integrazione europea, la storia e gli obiettivi dell'Unione europea. La composizione e funzione degli organi comunitari. | Studio delle più importanti organizzazioni internazionali Analisi dei Trattati che hanno portato al processo di integrazione Europea Analisi delle funzioni delle più importanti istituzioni europee | Lezione frontale e partecipata Discussioni guidate Lavori di gruppo Ricerche sul web Lavoro | 15 | Libro di testo Risorse multimediali disponibili sul web Google classroom |
| | Dallo Statuto Albertino alla Costituzione La Costituzione parte II: L'Ordinamento giuridico della | Analisi del processo di nascita della Costituzione Italiana. Analisi delle principali | | | |

| | | | | | |
|---|--|---|---|---|--|
| | Repubblica Il Presidente della Repubblica Il Parlamento Il Governo | funzioni del Presidente della Repubblica. Analisi della composizione del Parlamento e del suo iter legislativo Analisi del processo di formazione del Governo e le sue funzioni | tra pari | | |
| Religione/Insegnamento Alternativo | Il principio di eguaglianza I Diritti delle donne | Studio sulla condizione della donna nel tempo, i diritti acquisiti nel mondo e in Italia | Lezioni frontali, discussioni guidate. Lavoro di gruppo | 7 | Libro di testo Risorse multimediali disponibili sul web Google classroom |
| | Il riconoscimento della dignità dell'uomo. Cosa possiamo fare noi per i diritti umani. Educazione alla fratellanza e alla solidarietà. | Individuare alcuni personaggi che si sono impegnati in attività per la promozione della pace e della solidarietà | | | |

| DISCIPLINE AFFERENTI – ASSE LINGUISTICO | | | | | |
|---|--|---|---|-----|---|
| Disciplina | Contenuti | Attività | Metodologie | Ore | Strumenti |
| Italiano | L'età post unitaria tra Naturalismo e Decadentismo: Naturalismo francese e Verismo. Verga. Decadentismo, Estetismo e simbolismo. Pascoli e D'Annunzio Il contesto culturale del primo Novecento. Il grande romanzo modernista italiano: Pirandello e la crisi dell'identità. Svevo, inettitudine, sanità e malattia La poesia italiana del primo Novecento: Futurismo e paroliberismo. Ungaretti e la poesia di guerra. Montale e il male di vivere | Mettere in relazione le poetiche degli autori e i mutamenti storico-culturali Leggere e analizzare testi scelti in prosa e in versi | Lezione partecipata. Lezione frontale ed interattiva Lavoro di gruppo Debate Apprendimento cooperativo | 132 | Libro di testo ed espansioni digitali Risorse multimediali Schede di approfondimento Mappe concettuali |
| Inglese | Food preservation: physical, chemical, physico-chemical and biological methods Cooking techniques: water, fat, heat, mixed cooking techniques Health and safety: HACCP Food transmitted infections and food poisoning Food contamination: risks and preventive measures Diet and Nutrition: the Eatwell plate; the Mediterranean diet; food allergies and intolerances; Alternative diets: microbiotic, vegetarian, vegan How to write a recipe: your favourite recipe | Listening and video-watching: attività di ascolto e comprensione orale globale ed analitica Speaking: attività di produzione orale ed interazione Reading: attività di lettura e comprensione scritta globale ed analitica Writing: attività di produzione scritta su modelli dati | Lavori di gruppo (Cooperative learning) <i>Tutoring</i> tra pari Lezione Partecipata Ricerche sul web <i>Role Model</i> | 66 | Libro di Testo Schede di approfondimento Mappe concettuali Risorse Multimediali |

| | | | | | |
|------------------|--|--|---|----|---|
| | Getting a job: how to write a Curriculum Vitae Describing some Italian regions and cities (Lombardy/Milan, Veneto/Venice, Lazio/Rome, Tuscany/Florence, Campania/Naples, Capri, Puglia/Bari, Sardinia/Cagliari, Sicily/Palermo) by exploring their culinary and cultural heritage Grammar: ripasso e rinforzo delle strutture grammaticali studiate nel corso del 3 e 4 anno (present perfect, past simple, passive form) | | <i>Task-based learning</i> | | |
| Religione | Una società fondata sui valori cristiani. In dialogo per un mondo migliore. Le grandi religioni nel mondo. L'arte sacra | Comprendere il valore della vita e della dignità della persona. Comprendere il significato vero della solidarietà, del bene comune e della convivenza con gli stranieri. Studio su personaggi delle varie religioni che hanno contribuito al dialogo costruttivo interreligioso. Il culto mariano nel proprio territorio. | Lezioni frontali/di alogate, guidate. Confronto interattivo Lavoro di gruppo. Ricerche sul web | 33 | Libri di testo. Risorse multimediali |
| | Il mondo e le sfide della contemporaneità. Il rapporto con se stesso, con l'altro, con Dio. La relazione uomo-donna. La sessualità. Il matrimonio. La famiglia. L'etica cristiana sociale. La bioetica. Lo sviluppo sostenibile e la salvaguardia del creato. | Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana dialogando in modo aperto, libero e costruttivo. Riconoscere l'importanza delle relazioni interpersonali, rispettando l'altro. Individuare sul piano etico-religioso, le potenzialità e i rischi legati allo sviluppo economico e ambientale, alla globalizzazione alle nuove tecnologie e modalità di accesso al sapere | | | |

| DISCIPLINE AFFERENTI – ASSE SCIENTIFICO E TECNOLOGICO | | | | | |
|--|---|--|-------------------------------------|------------|------------------|
| Disciplina | Contenuti | Attività | Metodologie | Ore | Strumenti |
| Matematica | Funzioni e loro generalità: dominio, codominio, principali proprietà. Concetto intuitivo di limite. Forme di indeterminazione. Funzioni continue e loro proprietà. Punti di continuità. Funzione esponenziale. Tecniche di calcolo di limiti e loro applicazione. Asintoti. Il concetto di derivata, il suo | Saper classificare una funzione, stabilirne il dominio e individuare le prime proprietà. Saper interpretare il grafico di una funzione. Saper calcolare semplici limiti anche nelle forme indeterminate. Tracciare il grafico di funzioni razionali intere e | Lezione partecipata. Discussione | | |

| | | | | | |
|---------------|--|---|---|-----------|---|
| | <p>significato geometrico. Derivata di una somma e derivata di un quoziente. Funzioni crescenti e decrescenti. Ricerca dei punti di massimo e di minimo. Punti di flesso. Lettura del grafico di una funzione.</p> | <p>fratte. Lettura di grafici</p> | <p>ni guidate Lavori di gruppo Ricerche sul web Lavoro tra pari Laboratorio di informatica con Geogebra</p> | <p>99</p> | <p>Digital board, libro di testo, appunti digitali</p> |
| | <p>Funzioni economiche: funzione dei costi, del ricavo e dell'utile, Break event point, diagramma di redditività. Ricerca operativa Problemi di scelta tra più possibilità. Calcolo combinatorio. Definizione classica di probabilità.</p> | <p>Individuare le funzioni economiche necessarie per risolvere un problema e saper costruire e leggere un diagramma di redditività</p> | | | |
| | <p>Approfondimenti: Sezione aurea, serie di Finobacci</p> | | | | |
| Storia | <p>La seconda Rivoluzione industriale. Le trasformazioni sociali della Belle Epoque. La politica nella società di massa. L'Italia liberale di Giovanni Giolitti. La prima guerra mondiale.</p> | <p>Relazioni scritte. Costruzione di mappe concettuali. Analisi e comprensione di tabelle e grafici. Test, questionari. Realizzazione del prodotto finale</p> | <p>Lezione partecipata Discussioni guidate Lavori di gruppo Ricerche sul web Lavoro tra pari</p> | <p>66</p> | <p>Libri di testo Risorse multimediali disponibili sul web Google classroom</p> |
| | <p>Il dopoguerra e la crisi del 1929. L'Italia fascista. La Germania nazista. La Seconda Guerra Mondiale. L'Italia Repubblicana</p> | | | | |

DISCIPLINE AFFERENTI – ASSE MATEMATICO SCIENTIFICO E TECNOLOGICO

| Disciplina | Contenuti | Attività | Metodologie | Ore | Strumenti |
|-------------------|--|---|---|------------|--|
| Matematica | <p>Funzioni e loro generalità: dominio, condominio, principali proprietà. Concetto di limite. Forme di indeterminazione. Funzioni continue e loro proprietà. Tecniche, di calcolo di limiti e loro applicazione.</p> | <p>Saper classificare una funzione, stabilirne il dominio e individuarne le prime proprietà. Saper interpretare il grafico di una funzione. Saper calcolare semplici limiti anche nelle forme indeterminate</p> | <p>Lezione partecipata. Discussioni guidate. Lavori di gruppo. Ricerche sul web. Lavoro tra pari.</p> | <p>99</p> | <p>L.I.M., libri di testo, appunti digitali.</p> |
| | <p>Il concetto di derivata, il suo significato geometrico. Funzioni crescenti e decrescenti. Criteri per l'analisi dei punti stazionari. Funzioni concave e convesse, punti di flesso.</p> | <p>Tracciare il grafico di semplici funzioni algebriche intere e fratte.</p> | | | |

| | | | | | |
|---------------------------|--|---|--|-----------|--|
| <p>Sc. Motorie</p> | <p>"Il circolo virtuoso del benessere". La piramide del benessere. Gli effetti dell'attività motoria inseriti in contesto quotidiano e professionale. Interazione tra deficit muscolari e patologie professionali legate alla sedentarietà. Riconoscere, ricercare e applicare a sé stessi comportamenti di promozione dello "star bene" in ordine ad un sano stile di vita e alla prevenzione. La correlazione tra mangiar bene e stare in forma. Sport individuali e di squadra quale attività motoria socializzante e di autovalutazione del proprio stato di forma.</p> | <p>Costruzione di un percorso allenante commisurato al personale stato di forma, in relazione all'impegno cardiaco. Automisurazione della F.C. e adattamento dello sforzo in funzione dell'obiettivo. Attività a corpo libero con tassonomia per intensità, durata e tecnica degli esercizi scelti. Pratica dei principali sport individuali e di squadra: corpo libero, piccoli attrezzi, atletica leggera, volley e basket.</p> | <p>Metodo induttivo, deduttivo ed esperienziale. Lavoro individual e di gruppo. Scoperta guidata e cooperative learning. Osservazione reciproca.</p> | <p>66</p> | <p>Piccoli e grandi attrezzi. Strumenti multimediali e libro di testo. Dispositivi specifici (cardiofrequenzimetri, strumenti di misurazione e app dedicate al monitoraggio)</p> |
| <p>Sc. Motorie</p> | <p>"Mens sana in corpore sano". Il dualismo mente-corpo come filosofia di vita. I metodi di valutazione della composizione corporea. Il BMI, la BIA e la plicometria. Conoscere i più diffusi metodi di allenamento per un corretto stile di vita. Differenze tra lavori e carico libero e sovraccarichi, tra percorso e circuito. La gestione dell'intensità in funzione del tempo e degli obiettivi prefissati. L'allenamento in ambiente naturale. Strutturazione di un programma motorio coerente ad un corretto stile di vita, in relazione a specifiche esigenze alimentari e di prevenzione. Integrazione alimentare e sport. Il doping. Sport individuali e di squadra quale attività motoria socializzante e di autovalutazione del proprio stato di forma.</p> | <p>Costruzione di un percorso allenante commisurato al personale stato di forma, in relazione all'impegno cardiaco. Automisurazione della F.C. e adattamento dello sforzo in funzione dell'obiettivo. Attività a corpo libero con tassonomia per intensità, durata e tecnica degli esercizi scelti. Pratica dei principali sport individuali e di squadra: corpo libero, piccoli attrezzi, atletica leggera, volley e basket.</p> | <p>Metodo induttivo, deduttivo ed esperienziale. Lavoro individual e di gruppo. Scoperta guidata e cooperative learning. Osservazione reciproca.</p> | <p>66</p> | <p>Piccoli e grandi attrezzi. Strumenti multimediali e libro di testo. Dispositivi specifici (cardiofrequenzimetri, strumenti di misurazione e app dedicate al monitoraggio)</p> |

| DISCIPLINE AFFERENTI – ASSE PROFESSIONALE – Classe Quinta Lab. Enogastronomia Cucina | | | | | |
|--|--|---|-------------|-----|-----------|
| Disciplina | Contenuti | Attività | Metodologie | Ore | Strumenti |
| | <p>Contaminazione fisico-chimica degli alimenti Contaminazione biologica</p> | <p>Presentazione delle ude e del prodotto da realizzare Applicare il sistema di</p> | | | |

| | | | | | |
|--|---|--|---|------------|--|
| <p>Scienza e Cultura dell'alimentazione</p> | <p>degli alimenti. Sistema HACCP Qualità alimentare I marchi di eccellenza, DOP, IGP, STG.</p> | <p>autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP</p> | <p>Lezione partecipata Lavoro di gruppo Mappe concettuali</p> | <p>165</p> | <p>Libri di testo Risorse multimediali Google classroom Gsuite for Education</p> |
| <p>Laboratorio Enogastronomia a Cucina</p> | <p>PERCORSO 1: U.1 DALL'ALIMENTO AL PIATTO; La qualità degli alimenti; Allergie e intolleranze alimentari; U.2. CREAZIONE DI UN PIATTO; Preparare il cibo; La presentazione del piatto; L'evoluzione culinaria PERCORSO 2: U.3. LA SICUREZZA SUL LAVORO; I rischi specifici del settore ristorativo; igiene e tossinfezione; PERCORSO 3: U.4. IL SISTEMA HACCP; La sicurezza alimentare; Applicazione pratica di un piano HACCP; I metodi di conservazione; i metodi innovativi; i marchi di eccellenza, DOP, IGP, STG, i prodotti biologici, gli OGM, additivi alimentari, etichetta alimentare, tracciabilità e rintracciabilità; Il menù e la sua storia, gli aspetti del menù ed evoluzione culinaria; le diete nelle varie religioni. U.1. IL MONDO DELLA RISTORAZIONE; Le strutture ricettive e di ristorazione; La ristorazione commerciale; La ristorazione collettiva; Un settore in evoluzione; Ristorazione viaggiante. U.2. BANCHETTI E BUFFET;</p> | <p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile. Predisporre prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazione alimentari.</p> <p>Presentazione dell'UDA e del prodotto da realizzare. Individuare i ruoli delle figure professionali. Ricerche di settore sul web. Realizzazione di PowerPoint. Mappe concettuali (cartacea e/o multimediale). Questionari e test di verifica. Attività di laboratorio e simulazione pratica</p> | <p>Lezione frontale e discussioni guidate. Lezione partecipata con lavori di gruppo. Tutoring tra pari. Verifiche singole e di gruppo</p> | <p>165</p> | <p>Libro di testo; LIM, PC, Tablet, telefonini; Riviste e risorse multimediali disponibili sul web di settore; Laboratori e attrezzature professionali di settore; Google classroom Gsuite for Education; Visite guidate</p> |

| | | | | | |
|---|---|---|--|-----|--|
| | L'organizzazione di eventi; U.5. IL FOOD AND BEVERAGE MANAGER; Una figura professionale molto qualificata; Enogastronomia nel mondo | | | | |
| Laboratorio Enogastronomi a Sala e Vendita | Dalla vite al vino I vini passiti e vivi speciali | Presentazione delle uva e del prodotto da realizzare Attività di laboratorio e simulazione pratica | Lezione partecipata Lavoro di gruppo Mappe concettuali Attività di laboratorio o Lim | 66 | Libri di testo Risorse multimediali Laboratori Google classroom Gsuite for Education |
| | La legislazione vitivinicola La degustazione e l'abbinamento | | | | |
| Diritto e Tecnica Amministrativa delle Strutture Turistico-Ristorative | Il mercato turistico e i suoi soggetti Le nuove tendenze del turismo: sostenibile, responsabile, enogastronomico e accessibile Gli effetti del turismo sull'economia nazionale. La gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale, pescaturismo e agriturismo Gli adempimenti giuridici e fiscali per la costituzione di un'impresa turistico-ristorativa I contratti ristorativi Il Marketing strategico e operativo Il web marketing La pianificazione e la programmazione Il Budget | Analisi del mercato turistico nazionale e internazionale. Ricerca e analisi delle nuove forme di turismo. Analisi, attraverso indicatori, degli effetti del turismo sull'economia nazionale. Analisi, attraverso indicatori, degli effetti del turismo sull'economia nazionale. Analisi della normativa per l'attività di pescaturismo e agriturismo Analisi, attraverso casi pratici, dell'iter di costituzione di un'impresa. Analisi giuridica dei casi di responsabilità contrattuale ed extracontrattuale del ristoratore. Creazione di questionari da somministrare ai clienti per un'analisi interna. Calcolo della quota di mercato e del posizionamento di un'impresa ristorativa. Redazione di un piano di marketing. Redazione di una pianificazione e programmazione di un'azienda del settore turistico-ristorativo Costruzione di un business plan, relativo ad una piccola azienda ristorativa Realizzazione del prodotto finale | Lezione sia frontale che partecipata. Attività laboratoriale in aula informatica. Mappe concettuali. Lavori di gruppo. Tutoring tra pari. Ricerche sul web | 132 | Libro di testo. Strumenti multimediali Lim Articoli di giornali, video, filmati, fotografie |

| |
|---|
| RISORSE (STRUMENTI, CONSULENZA, OPPORTUNITA') |
| Lo staff di progettazione: coordinatore, docenti tutte le materie |
| CRITERI DI VALUTAZIONE |
| Metacognitivo, Processo e Prodotto |
| Valore della UDA in termini di valutazione della competenza mirata (da indicare): |
| Il compito/prodotto è rappresentativo di un lavoro complesso, frutto dell'applicazione di abilità e conoscenze derivanti da numerose discipline |
| Peso della Uda in termini di voti in riferimento a: |
| Autovalutazione 20% Processo 60% Prodotto 20% |

| DIAGRAMMA DI GANTT | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------|---|---|---------|-------|---|---|----------|--------|---|---|----------|---|---|---------|--------|---|
| 33 SETTIMANE | | | | | | | | | | | | | | | | |
| SETTEMBRE | | | OTTOBRE | | | | NOVEMBRE | | | | DICEMBRE | | | GENNAIO | | |
| X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| FEBBRAIO | | | | MARZO | | | | APRILE | | | MAGGIO | | | | GIUGNO | |
| X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |

| 1056 ORE | | | | |
|----------|---|--------|-----------------|------------------------|
| Serale* | Materie | Serale | Ore settimanali | Ore totali |
| | ED. CIVICA | | 1 | (33 ¹) |
| | ITALIANO | (*3) | 4 | 132 |
| | INGLESE | (*2) | 2 | 66 |
| | FRANCESE | (*2) | 3 | 99 |
| | RELIGIONE | (*1) | 1 | 33 (7 ¹) |
| | STORIA | (*2) | 2 | 66 (11 ¹) |
| | DIRITTO ED ECONOMIA/DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (*) | (*3) | 4 | 132 (15 ¹) |
| | MATEMATICA (*) | (*3) | 3 | 99 |
| | SCIENZE MOTORIE | | 2 | 66 |
| | SCIENZA DEGLI ALIMENTI / SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (*) | (*2) | 5 | 165 |
| | LAB. ENOGASTRONOMIA CUCINA (*) | (*3) | 4+1 | 132+33 ³ |
| | LAB. ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA (*) | (*2) | 2 | 66 |

- Ed. Civica (1) - Codocenza (2) - Compresenza (3)

EDUCAZIONE CIVICA – CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Con la Legge n. 92/2019, viene introdotto l'insegnamento obbligatorio dell'Educazione Civica in ogni ordine e grado di scuola. Le Linee guida (D.M. 35/2020) rendono operativa la previsione normativa:

- **Trasversalità**: l'insegnamento dell'Educazione civica, deve essere trasversale alle Discipline curriculari; infatti, ogni disciplina è parte integrante della formazione civica e sociale di ciascun alunno;
- **Finalità**: conoscenza e comprensione dei sistemi sociali, economici, giuridici, civici e ambientali, con l'integrazione di percorsi di promozione della cittadinanza attiva e responsabile;
- **Coordinamento delle attività**: per ciascuna classe è coordinatore il docente di Diritto e tecniche Amministrative individuato dal C.d.C.

L'UDA, progettata dal Consiglio di Classe, costituisce quindi lo strumento privilegiato per lo sviluppo delle tematiche di Educazione Civica in modo trasversale.

L'Unità di Apprendimento completa è presente negli allegati.



Ministero dell' Istruzione
Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio
ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
“Giuseppe Di Vittorio - Ladispoli”



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) – Ambito 0011 - Distretto scol. N°30 – Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585
Tel. 0697859443 – Sito: www.isidivittorio.edu.it - e-mail: rmis05900g@istruzione.it PEC: rmis05900g@pec.istruzione.it
CAT – AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T — CAT - AFM (SIA) serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506
I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q

| | |
|---|--------------------|
| ISIS “G. DI VITTORIO” A.S. 2022/23 | |
| CLASSE V KA ENOGASTRONOMIA | |
| COORDINATORE DI EDUCAZIONE CIVICA: CAPODACQUA ANNA | |
| TITOLO UdA: | Educare nel sapere |
| NUCLEI TEMATICI <ul style="list-style-type: none">• COSTITUZIONI• SVILUPPO SOSTENIBILE• CITTADINANZA DIGITALE | |

- **COSTITUZIONE**

TRAGUARDI DI SVILUPPO DELLE COMPETENZE

L'alunno/a comprende i concetti del prendersi cura di sé, della comunità, dell'ambiente.

È consapevole che i principi di solidarietà, uguaglianza e rispetto della diversità sono i pilastri che sorreggono la convivenza civile e favoriscono la costruzione di un futuro equo e sostenibile.

Comprende il concetto di Stato, Regione, Città Metropolitana, Comune e Municipi e riconosce i sistemi e le organizzazioni che regolano i rapporti fra i cittadini e i principi di libertà sanciti dalla Costituzione Italiana e dalle Carte Internazionali, e in particolare conosce la Dichiarazione universale dei diritti umani, i principi fondamentali della Costituzione della Repubblica Italiana e gli elementi essenziali della forma di Stato e di Governo.

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

-Imparare ad imparare

-Comunicare

-Progettare

-Collaborare e partecipare

-Agire in modo autonomo e responsabile

-Problemsolving

-Individuare collegamenti e relazioni

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

- Riconoscere i diversi gruppi sociali a cui si appartiene (classe, scuola, città, nazione...) e le loro regole (Costituzione italiana, norme internazionali...).

- Applicare nel gruppo classe i principi basilari della democrazia nella costruzione (e “manutenzione”) di regole condivise.

- Usare le conoscenze e le abilità per orientarsi nella complessità del presente, comprendere opinioni e culture diverse, capire i problemi fondamentali del mondo contemporaneo.

- Comprendere aspetti, processi e avvenimenti fondamentali della storia italiana dalle forme di insediamento e di potere medievale alla formazione dello stato unitario fino alla nascita della Repubblica, anche con possibilità di aperture e confronti con il mondo antico.

ABILITA'

- Partecipare in modo attivo e costruttivo alla vita sociale.

- Accettare gli altri e riflettere sul valore della convivenza civile.

- Imparare a dialogare con culture diverse e ad impegnarsi in progetti di solidarietà.

- Sapersi porre in maniera critica di fronte ai molteplici messaggi della società odierna.

- Riconoscersi come persona e cittadino (italiano ed europeo), alla luce della Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo, del dettato costituzionale e delle leggi nazionali, della normativa europea.

- Riconoscere nelle informazioni fornite dai media, le azioni, il ruolo e la storia di organizzazioni e di associazioni internazionali poste al servizio della valorizzazione della dignità umana.

CONOSCENZE

Organizzazione politica del territorio: comune, città metropolitana, provincia, regione, stato.

Significato dei concetti di diritto-dovere, di responsabilità, di identità, di libertà.

Significato dei termini tolleranza, lealtà e rispetto.

La Costituzione: principi fondamentali.

Distinzione tra centralità e decentramento nei servizi che dipendono dallo Stato.

I concetti di diritto e di dovere universali.

La struttura generale e i principali articoli della Costituzione Italiana e della Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo.

Le agenzie dell'ONU e loro competenze.

La bandiera e l'inno nazionali.

- **SVILUPPO SOSTENIBILE**

TRAGUARDI DI SVILUPPO DELLE COMPETENZE

Comprende i concetti del prendersi cura di sé, della comunità, dell'ambiente.

Comprende la necessità di uno sviluppo equo e sostenibile, rispettoso dell'ecosistema, nonché di un utilizzo consapevole delle risorse ambientali.

Promuove il rispetto verso gli altri, l'ambiente e la natura e sa riconoscere gli effetti del degrado e dell'incuria.

Sa riconoscere le fonti energetiche e promuove un atteggiamento critico e razionale nel loro utilizzo e sa classificare i rifiuti, sviluppandone l'attività di riciclaggio.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

- Riconoscere i possibili impatti sull'ambiente naturale, sulla salute e sulla economia dovuti alle varie forme e modalità di produzione dell'energia.
- Conoscere le conseguenze dell'azione dell'uomo sull'ambiente.
- Attuare scelte sostenibili per la salvaguardia dell'ambiente.
- Conoscere i cambiamenti psichici e fisici tipici della pubertà, per vivere la sessualità in modo equilibrato.
- Interpretare lo stato di benessere e di malessere che può derivare dalle alterazioni di strutture e funzioni del proprio corpo.
- Attuare scelte per evitare rischi connessi con l'uso di fumo, droghe ecc....

ABILITA'

- Analizzare i vantaggi e gli svantaggi dell'uso delle fonti energetiche non rinnovabili.

- Comprendere come l'utilizzo delle fonti energetiche rinnovabili siano importanti per uno sviluppo sostenibile.
- Analizzare il rapporto fra le fonti energetiche e l'ambiente.
- Comprendere come l'utilizzo delle fonti energetiche rinnovabili siano importanti per uno sviluppo sostenibile.
- Essere consapevoli delle modifiche degli apparati riproduttori nel periodo della pubertà.
- Capire l'importanza di assumere comportamenti adeguati a tutela del corpo umano.
- Attuare scelte per evitare rischi connessi con l'uso di fumo, droghe, malattie a trasmissione sessuale.

CONOSCENZE

Effetti nocivi causati dai combustibili fossili e il problema dello smaltimento delle scorie nucleari.

Il funzionamento delle centrali esauribili e rinnovabili.

Le strategie per ridurre il consumo di energia elettrica.

Anatomia e fisiologia dell'apparato riproduttore e dell'apparato endocrino.

Anatomia e fisiologia del sistema nervoso.

• CITTADINANZA DIGITALE

TRAGUARDI DI SVILUPPO DELLE COMPETENZE

È in grado di distinguere i diversi device e di utilizzarli correttamente, di rispettare i comportamenti nella rete e navigare in modo sicuro.

È in grado di comprendere il concetto di dato e di individuare le informazioni corrette o errate, anche nel confronto con altre fonti.

Sa distinguere l'identità digitale da un'identità reale e sa applicare le regole sulla privacy tutelando se stesso e il bene collettivo.

Prende piena consapevolezza dell'identità digitale come valore individuale e collettivo da preservare.

È in grado di argomentare attraverso diversi sistemi di comunicazione.

È consapevole dei rischi della rete e come riuscire a individuarli.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

- Conoscere e applicare i principi base della privacy.
- Riconoscere e sfruttare le funzioni dei motori di ricerca.
- Conoscere le norme comportamentali da osservare nell'ambito dell'utilizzo delle tecnologie digitali e dell'interazione in ambienti digitali.
- Cominciare a interagire attraverso varie tecnologie digitali e individuare i mezzi e le forme di comunicazione digitali appropriati per un determinato contesto.
- Iniziare a essere consapevoli degli eventuali pericoli esistenti in ambienti digitali, con particolare attenzione al bullismo e al cyberbullismo.

ABILITÀ

- Utilizzare le tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione per elaborare dati, testi, immagini, per produrre artefatti digitali in diversi contesti e per la comunicazione.
- Inviare messaggi di posta elettronica usando correttamente tutte le opzioni e rispettando la netiquette.
- Ricercare informazioni in rete per integrare gli apprendimenti.
- Utilizza modalità di comportamento consone ai regolamenti d'istituto.

CONOSCENZE

I rischi collegati ad un uso scorretto del web.
Netiquette e regolamenti.

| | | |
|--|--|---|
| MATERIE COINVOLTE/h: | N. 1) STORIA 6h “Costituzione” | CONOSCENZE: Conoscere gli articoli fondamentali della Costituzione italiana e il loro inserimento in ambito storico. |
| | | ABILITA’: Acquisire la capacità di analizzare gli articoli e le leggi costituzionali e sostenere un discorso sulle stesse. |
| | | COMPETENZE: Gestire e sostenere un confronto fra la conoscenza della Costituzione e la sua applicazione nella realtà. |
| | N. 2) DIRITTO 7h “istituzioni dello stato italiano” | CONOSCENZE: Parlamento, Governo, Presidente della Repubblica, Magistratura |
| | ABILITA’: saper individuare le principali funzioni degli organi | |
| | COMPETENZE: Distinguere e riconoscere le attuali istituzioni dello stato italiano. | |
| N. 3) DIRITTO 1h “statuti regionali” | CONOSCENZE: Le Regioni e gli Statuti | |
| | ABILITA’: Saper individuare le funzioni delle Regioni | |
| | COMPETENZE: comprendere gli ambiti di applicazione delle funzioni delle Regioni. | |
| N. 4) DIRITTO 3h “l’Unione europea” | CONOSCENZE: L’Unione Europea e le sue Istituzioni | |
| | ABILITA’: Saper individuare le funzioni delle diverse Istituzioni europee | |
| | COMPETENZE: Distinguere e | |

N. 5)
DIRITTO 2h
“gli organismi internazionali”

riconoscere le attuali
Istituzioni europee

CONOSCENZE:
ONU, OMT, NATO

ABILITA’: Saper
individuare le diverse
funzioni

COMPETENZE:
riconoscere gli
organismi
internazionali e
comprendere aspetti,
processi e avvenimenti
a livello
internazionale.

N. 6)
STORIA 2h
“storia della bandiera e dell’inno nazionale”

CONOSCENZE:
Conoscenza e
comprensione
dell’articolo n. 12.

ABILITA’: Acquisire
la capacità di analisi
del testo dell’inno
nazionale italiano e
del suo significato
storico-sociale.

COMPETENZE:
Produrre collegamenti
fra la storia del
passato e le sue
ripercussioni sul
presente.

N. 7)
ITALIANO 2h
“educazione alla legalità e contrasto alle mafie”

CONOSCENZE:
Conoscere le realtà
illegali italiane e la
loro storia all’interno
e fuori dall’Italia.

ABILITA’: Acquisire
e comprendere le
capacità di analisi di
atteggiamenti e lessico
a stampo mafioso.

COMPETENZE:
Utilizzare la
conoscenza di eventi
legati alla criminalità
organizzata per creare
atteggiamenti di
legalità.

N. 8)
ITALIANO 2h
“educazione al volontariato e cittadinanza”

CONOSCENZE:
Conoscere le
possibilità di
volontariato legate al

| | |
|--|---|
| | <p>territorio locale di appartenenza.</p> |
| | <p>ABILITA': Acquisire gli elementi necessari ad attuare un atteggiamento civico e condiviso da dedicare all'altro.</p> |
| | <p>COMPETENZE: Creare situazioni da condividere con individui in condizione di svantaggio nella realtà locale.</p> |
| <p>N. 9)</p> | |
| <p>Enogastronomia Settore Cucina 4h</p> | |
| <p>Educazione alla salute e al benessere e principi</p> | |
| <p>Cardini della Costituzione Italiana e Agenda</p> | |
| <p>20.30 Le frodi Alimentari</p> | |
| | <p>CONOSCENZE:</p> |
| | <p>Comprende i concetti chiavi della Costituzione Italiana, della Comunità Europea dell'ambiente. I collegamenti della Agenda 20.30. Goal 1, goal 2, goal 3 goal 5, goal, e il goal 8,10, goal 12, 13,16,</p> |
| | <p>Comprende la necessità di uno sviluppo equo e sostenibile,</p> |
| | <p>rispettoso dell'ecosistema,</p> |
| | <p>Sapere acquistare i prodotti Km0, di un utilizzo</p> |
| | <p>consapevole delle risorse ambientali.</p> |
| | <p>Promuove il rispetto verso gli altri, collegandosi</p> |
| | <p>Articolo 3 e</p> |
| | <p>Articolo 5 e</p> |
| | <p>Articolo 2,32, e 41 della Costituzione Italiana.</p> |
| | <p>Riconoscere i nuclei</p> |
| | <p>Fondamentali della</p> |
| | |
| <p>Scienze dell'Alimentazione</p> | |
| <p>“educazione alla salute e al benessere”</p> | |

l'ambiente e contrastare le frodi Alimentari e sapere riconoscere gli effetti del degrado e dell'incuria.
Sapere riconoscere le fonti energetiche alternative promuove un atteggiamento critico e razionale nel loro utilizzo e sa classificare i rifiuti, sviluppandone l'attività di riciclaggio.

ABILITA': Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari.
Utilizzare l'alimentazione per il benessere dell'individuo.
Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti.

COMPETENZE:
Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, e di produzione e vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un 'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.
Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del Ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.
Predisporre menu

coerenti con le esigenze della clientela.

N. 10)
SCIENZE MOTORIE 4h

CONOSCENZE:

Art. 32

La salute è un diritto di tutti
Educazione alla salute e al benessere

ABILITA':

Promuovere l'educazione alla salute per contribuire alla formazione della persona e alla costruzione di una immagine positiva di sé
USO PRATICO DEL DEFIBRILLATORE

COMPETENZE:

Percorso di educazione alla salute:
essere consapevoli che uno stile di vita sano promuove e favorisce una buona salute e come:
Fumo, alcool, droghe videogiochi possano danneggiarla

Corso BLSD
COMPETENZE
DI
VOLONTARI
AO PER IL
SOCCORSO
COME
CAPACITA'
SOCIALE DI
INTERVENTO
IN UNA
SITUAZIONE
CRITICA

| | |
|------------------------------|---|
| TOTALE h | 33h |
| TEMPI DI SVOLGIMENTO | PRIMO QUADRIMESTRE (SETTEMBRE-GENNAIO) SECONDO QUADRIMESTRE (FEBBRAIO-GIUGNO) |
| METODOLOGIA | Lezione frontale, didattica breve, cooperative learning, risoluzione di problemi, schemi di riepilogo, flippedclass, brainstorming, interazione e condivisione, problemsolving. |
| RISORSE E STRUMENTI | Libro di testo, fonti normative, quotidiani, sito didattico, laboratorio informatico, internet, Lim, Poster, Tablet, Pc, Smartphone, videocamera, videoproiettore. |
| MODALITA' DI VERIFICA | PROVA SCRITTA PROVA ORALE |
| VALUTAZIONE | La valutazione farà sempre riferimento alla griglia allegata al PTOF, tenendo in maggior considerazione, come da indicazioni ministeriali, il raggiungimento delle competenze. |

**ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE GIUSEPPE DI VITTORIO,
LADISPOLI
ANNO SCOLASTICO 2022/2023**

PROF.SSA ANGELA TESTA

DISCIPLINA: ITALIANO

CLASSE V KA indirizzo Enogastronomia

MATERIALI USATI:

Libro di testo: *La mia letteratura*, vol. 3, A. Roncoroni, M.M. Cappellini, A. Dendi, E. Sada, O. Tribulato, C. Signorelli Scuola.

LETTERATURA ITALIANA

Tra Ottocento e Novecento

L'età del Positivismo:, Naturalismo e Verismo

Testo: "*Gervaise e l'acquavite*" da *L'Assommoir* di E. Zola

Giovanni Verga: vita e opere, pensiero e poetica

;

I Malavoglia: la trama e la struttura.

Testi: da *I Malavoglia*

Rosso Malpelo

Mastro-don-Gesualdo

il ciclo dei vinti.

Decadentismo

Baudelaire (*L'albatro*)

Rimbaud (*Vocali*)

Gabriele D'Annunzio: vita e opere, pensiero e poetica

Testi: *La sera fiesolana* da *Il piacere*, cap.I, L'attesa dell'amante

Giovanni Pascoli: vita e opere, pensiero e poetica,
La poetica del fanciullino

Testi: *X Agosto*

Il gelsomino notturno

La mia sera

Il futurismo: Il manifesto della cucina futurista e del futurismo (materiali
forniti dalla docente)

Testo: *Il bombardamento di Adrianopoli*

Il Novecento

Luigi Pirandello: vita e opere, pensiero e poetica

Testi: *Il treno ha fischiato...*

Il fu Mattia Pascal.

Uno, nessuno, centomila

Italo Svevo: vita e opere, pensiero e poetica

La coscienza di Zeno (trama e aspetti narratologici); testo: *L'ultima sigaretta*, (cap.III)

Dal primo al secondo dopoguerra

La poesia italiana del Novecento: G. Ungaretti.

Ungaretti: vita e opere, pensiero e poetica.

Testi: *Porto sepolto, Veglia, Sono una creatura, Fratelli, M'illumino d'immenso*

Montale: vita, opere, pensiero

Testi: *Meriggiare pallido e assorto, Spesso il male di vivere ho incontrato.*

Laboratorio di scrittura: spiegazione ed esercitazioni sulle tipologie A, B e C della Prima prova del nuovo Esame di stato.

DISCIPLINA: STORIA

MATERIALI USATI:

Libro di testo: *La nostra avventura*, vol. 3, G. De Vecchi, G. Giovannetti, Pearson.

Fotocopie e materiali didattici multimediali costruiti per le lezioni.

L'Italia dopo l'unificazione.

Società di massa e sviluppo industriale agli albori del primo conflitto mondiale.

Le potenze europee fra 800 e 900; triplice intesa, triplice alleanza.

Età giolittiana; cause e conseguenze della prima guerra mondiale.

Nascita e ascesa del fascismo.

New Deal negli Usa e crisi del '29

Politica espansionistica e economica nazista agli albori del secondo conflitto mondiale.

Situazione dittatoriale spagnola e giapponese nella prima metà del Novecento.

Seconda guerra mondiale: cause e conseguenze per tutta la società.

UDA interdisciplinare VKA 2022_2023-INGLESE (Passerini)

ABILITA'

- Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in. Maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse
- Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.
- Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi e funzioni comunicative, modelli di interazione scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità
- Partecipare a conversazioni o discussioni in generale di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza
- Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico
- Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.
- Reperire informazioni e documenti in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti.
- Ideare e realizzare semplici testi multimediali in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali
- . Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in lingua straniera.
- Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.

CONOSCENZE

- Aspetti interculturali
- Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio
- Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza
- Lessico, incluso quello specifico, della madrelingua dell'ambito professionale di appartenenza
- Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza
- -Fonologia
- Ortografia

- Caratteri comunicativi di un testo multimediale
- Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale

Contenuti (programma)/Attività/Metodologie/Ore/Strumenti

| INGLESE | CONTENUTI | ATTIVITA' | METODOLOGIE | ORE | STRUMENTI |
|---------|---|---|---|-----|--|
| | <p>Food preservation: physical, chemical, physico-chemical and biological methods</p> <p>Cooking techniques: water, fat, heat, mixed cooking techniques</p> <p>Health and safety: HACCP</p> <p>Food transmitted infections and food poisoning</p> <p>Food contamination: risks and preventive measures</p> <p>Diet and Nutrition: the Eatwell plate; the Mediterranean diet; food allergies and intolerances; Alternative diets: microbotic, vegetarian, vegan</p> <p>How to write a recipe: your favourite recipe</p> <p>Getting a job:how to write a Curriculum Vitae</p> <p>Describing some Italian regions and cities (Lombardy/Milan, Veneto/Venice, Lazio/Rome, Tuscany/Florence, Campania/Naples, Capri, Puglia/Bari, Sardinia/Cagliari, Sicily/Palermo) by exploring their culinary and cultural heritage</p> <p>Grammar: ripasso e rinforzo delle strutture grammaticali studiate nel corso del 3 e 4 anno (present perfect, past simple, passive form)</p> | <p>Listening and video-watching:</p> <p>attività di ascolto e comprensione orale globale ed analitica</p> <p>Speaking: attività di produzione orale ed interazione</p> <p>Reading: attività di lettura e comprensione scritta globale ed analitica</p> <p>Writing: attività di produzione scritta su modelli dati</p> | <p>Lavori di gruppo (Cooperative learning)</p> <p><i>Tutoring</i> tra pari</p> <p>Lezione</p> <p>Partecipata</p> <p>Ricerche sul web</p> <p><i>Role Model</i></p> <p><i>Task-based learning</i></p> | 66 | <p>Libro di Testo</p> <p>Schede di approfondimento</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>Risorse</p> <p>Multimediali</p> |



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio
ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE

“Giuseppe Di Vittorio - Ladispoli”



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) – Ambito 0011 - Distretto scol. N°30 – Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585

Tel. 06121126000 – Sito: www.istisdvittorio.edu.it - e-mail: rmis05900g@istruzione.it PEC: rmis05900g@pec.istruzione.it

CAT - AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T — CAT - AFM (SIA) serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506

I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q Tel. 06/121126805

| | |
|--|----------------------------------|
| Docente: Prof. Salvatore Esposito | Anno Scolastico 2022/2023 |
| Programma svolto di Enogastronomia Settore Cucina classe 5KA Libro di testo in uso: Tecniche di Cucina | |
| Unità 1 – Gastronomia e Storia | |
| <ul style="list-style-type: none">➤ La Gastronomia dalle origini ai giorni nostri➤ Scelte e abitudini alimentari➤ La Gastronomia Europea➤ I Metodi di conservazione (Chimici, fisici, caldi e freddi, biologici ed innovativi) | |
| Unità 2 – La Ristorazione Contemporanea | |
| <ul style="list-style-type: none">➤ Le diverse tipologie di ristoranti➤ La ristorazione commerciale e la ristorazione collettiva➤ La ristorazione viaggiante, la neoristorazione, ristorazione meccanica➤ Le gamme alimentari | |
| Unità 3 – I Contratti Atipici | |
| <ul style="list-style-type: none">➤ Catering e le sue parti; Catering Viaggiante; Catering a Domicilio➤ Banqueting e la sua check-list, il Banqueting Manager➤ Franchising➤ Le differenze tra Contratti Tipici e Atipici | |
| Unità 4 – I Menu e la sua Storia | |
| <ul style="list-style-type: none">➤ Le sue caratteristiche e le sue tipologie del menu➤ La stesura del menu➤ Gli aspetti del menu (aspetto gastronomico, aspetto grafico, aspetto nutrizionale)➤ I vari tipi di menu (tema, concordato, menu per eventi, menu ciclico, menu rotativo)➤ I menu Religiosi (Musulmani, Ebraici, Induisti) | |

Unità 5 – Esigenze Speciali: Allergie, Intolleranze

- Definizione di allergie e intolleranze alimentari
- La legislazione a tutela delle persone allergiche
- Allergie ad alimenti origine vegetale
- Allergie ad alimenti origine animale
- Intolleranze al lattosio
- Intolleranze al glutine

Unità 6 – Igiene e Sicurezza sul Lavoro

- Il sistema HACCP e le sue fasi
- La legge 626 e l'attuale 81/2008
- Il pacchetto igienico
- Etichette alimentari
- Tracciabilità e Rintracciabilità
- Additivi Alimentari

Unità 7 – Le Diverse Diete Alimentari

- La dieta vegana
- La dieta crudista
- La dieta macrobiotica
- La dieta mediterranea
- Le diete emergenti

Unità 8 – I Marchi di Tutela e le Frodi Alimentari

- Le certificazioni europee
- I marchi DOP, IGP, STG
- Il marchio BIO, i prodotti Km 0
- I prodotti PAT e prodotti Deco
- Frodi Alimentari
- Adulterazione
- Sofisticazione
- Alterazione
- Contraffazione

Argomenti di Educazione Civica

Coordinatore classe 5 KA Professore Esposito

Educazione Civica Cittadinanza e Costituzione

- Cenni storici dallo Statuto Albertino alla formazione e nascita della Costituzione Italiana
- Articoli trattati della Costituzione Italiana: Articolo 1, 3
- Cosa è l'Agenda 20.30 e i suoi obiettivi:
 - **Goal 1** : Porre fine ad ogni forma di povertà nel mondo
 - **Goal 2** : Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile.
 - **Goal 3** : Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età
 - **Goal 4** : Fornire un'educazione di qualità, equa ed inclusiva, e opportunità di apprendimento per tutti
 - **Goal 5** : Raggiungere l'uguaglianza di genere ed emancipare tutte le donne e le ragazze
 - **Goal 10**: Ridurre le disuguaglianze all'interno e fra le Nazioni
 - **Goal 13**: Adottare misure urgenti per combattere i cambiamenti climatici e le sue conseguenze
 - **Goal 14**: Conservare e utilizzare in modo durevole gli oceani, i mari e le risorse marine per lo sviluppo sostenibile
 - **Goal 15**: Proteggere, ripristinare e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre, gestire sostenibilmente le foreste, contrastare la desertificazione, arrestare e far retrocedere il degrado del terreno, e fermare la perdita di diversità biologica
 - **Goal 16**: Promuovere società pacifiche e più inclusive per uno sviluppo sostenibile; offrire l'accesso alla giustizia per tutti e creare organismi efficaci, responsabili e inclusivi a tutti i livelli
 - **Goal 17**: Rafforzare i mezzi di attuazione e rinnovare il partenariato mondiale per lo sviluppo sostenibile

Firma del Docente

Salvatore Esposito

Ladispoli 15/05/2023

| | |
|--|---|
| Abilità | conoscenze |
| <p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo in contesti reali rappresentandole anche sotto forma grafica.</p> <p>Individuare le strategie appropriate per le soluzioni dei problemi.</p> <p>Rilevare, analizzare e interpretare dati riguardanti fenomeni reali sviluppando deduzioni e ragionamenti e fornendone adeguate rappresentazioni grafiche.</p> <p>Studiare le proprietà di una funzione partendo dal suo grafico</p> | <p>Variabili e funzioni</p> <p>funzioni economiche in una variabile</p> <p>calcolo combinatorio</p> |

| DISCIPLINE AFFERENTI - ASSE SCIENTIFICO E TECNOLOGICO | | | | | |
|---|--|---|---|-----|---|
| Disciplina | Contenuti | Attività | Metodologie | Ore | Strumenti |
| Matematica | <p>Funzioni e loro generalità: dominio, codominio, principali proprietà.</p> <p>Concetto intuitivo di limite.</p> <p>Forme di indeterminazione.</p> <p>Funzioni continue e loro proprietà. Punti di discontinuità.</p> <p>Funzione esponenziale.</p> <p>Tecniche di calcolo di limiti e loro applicazione. Asintoti</p> <p>Il concetto di derivata, il suo significato geometrico. Derivata di una somma e derivata di un quoziente.</p> <p>Funzioni crescenti e decrescenti.</p> <p>Ricerca dei punti di massimo e di minimo. Punti di flesso.</p> <p>Lettura del grafico di una funzione</p> | <p>Saper classificare una funzione, stabilirne il dominio e individuare le prime proprietà.</p> <p>Saper interpretare il grafico di una funzione. Saper calcolare semplici limiti anche nelle forme indeterminate.</p> <p>Tracciare il grafico di funzioni razionali intere e fratte.</p> <p>Lettura di grafici</p> | <p>Lezione partecipata</p> <p>Discussioni guidate</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Ricerche sul web</p> <p>Lavoro tra pari</p> <p>Laboratorio di informatica con Geogebra</p> | 99 | Digital board, libro di testo, appunti digitali |
| | <p>Funzioni economiche: funzione dei costi, del ricavo e dell'utile, Break even point, diagramma di redditività.</p> <p>Ricerca operativa</p> <p>Problemi di scelta tra più possibilità.</p> | <p>Individuare le funzioni economiche necessarie per risolvere un problema e saper costruire e leggere un diagramma di redditività</p> | | | |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | Calcolo combinatorio Definizione classica di probabilità | | | | |
| | Approfondimenti: Sezione aurea, serie di Fibonacci. | | | | |

FRANCESE 5 KA

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO NELL'A.S. 2022/23

Prof.ssa CERRONI DINA

Andamento didattico-disciplinare nel corso dell'anno:

La classe composta, da 25 alunni, da me seguita per tutto il triennio, ha tenuto un comportamento sempre corretto e collaborativo. Ha mostrato sin dall'inizio dell'anno scolastico interesse e curiosità nell'apprendimento dei nuovi contenuti della materia, in particolare, per l'attinenza degli argomenti alla realtà della pratica. Gli alunni hanno dato, infatti, dimostrazione di essere stati pronti ed attenti ad acquisire competenze pratiche professionalizzanti.

Per quanto riguarda il profitto, alcuni alunni si sono distinti per i risultati eccellenti raggiunti grazie all'impegno, alla partecipazione attiva alle lezioni e alle conoscenze acquisite della cultura francese ed all'uso consapevole e corretto della lingua straniera; un numero cospicuo ha raggiunto risultati ottimi, per impegno e partecipazione costanti ed è stato, sempre, in grado di sostenere una buona conversazione in lingua francese; infine, un numero esiguo ha raggiunto la sufficienza.

Obiettivi minimi:

- Saper organizzare il proprio lavoro con responsabilità ed autonomia;
- Saper riconoscere globalmente la tipologia di un testo scritto,
- Saper individuare le idee principali contenute in un testo;
- Saper individuare i punti-chiave di un testo;
- Saper comunicare brevemente, oralmente o per iscritto, in modo chiaro anche se con errori.

Conoscenze e competenze:

Gli studenti, per la comprensione orale, hanno dovuto cogliere globalmente messaggi, anche audio, relativi alla microlingua ed esporre, poi, oralmente, sintetizzandoli, i contenuti con un lessico e con strutture morfosintattiche pari ad un livello A2/ B1.

Obiettivi realizzati

Conoscenza della cultura e della geografia dell'enogastronomia attraverso testi selezionati dal libro di testo; sono stati, inoltre, trattati argomenti inerenti la microlingua di settore, per consentire agli studenti di avere le conoscenze di base per esprimersi in modo adeguato su temi inerenti.

Per le interrogazioni orali si è privilegiata la fraseologia utile alla presentazione della cultura enogastronomica francese, a partire da testi autentici.

Obiettivi minimi

Produzione orale: semplici rielaborazioni in L2; decodifica e riproduzione di testi semplici, riconoscere e riprodurre nuovi vocaboli adattandoli al relativo contesto.

Metodi di insegnamento: lezione frontale, partecipazione collettiva. L'attività è stata di tipo comunicativo-funzionale.

Spazi: aula

LADISPOLI, 11/05/2023

IL DOCENTE
DINA CERRONI

PROGRAMMA DI LINGUA FRANCESE
CLASSE 5[^] KA AS 2021/221
PROF.SSA DINA CERRONI
TESTO IN USO: Olivieri-Beaupart « PRÊT À MANGER » Rizzoli

UNITÉ 6 UNE ALIMENTATION CORRECTE:

- Comment manger équilibré?
- La pyramide alimentaire
- Les cuissons diététiques
- Éviter les excès au restaurant

UNITÉ 7 À CHACUN SON RÉGIME:

- Le régime crétois et ses principes
- Le végétarisme et le végétalisme
- Le régime macrobiotique
- Les régimes religieux (Islam et alimentation; manger “cacher”)
- Le crudivorisme en cuisine
- Cultures vis-à-vis: le Gorgonzola et le Prosecco
- La poutargue de Sardaigne

UNITÉ 9 LA RESTAURATION COMMERCIALE ET COLLECTIVE

- Les formules de la restauration commerciale: les formules de la restauration commerciale
- Le street- food
- La gastronomie, une restauration commerciale particulière
- La gastronomie dans l’histoire
- La restauration collective à caractère social
- Le droit de bouchon
- Zéro Gaspil’

ARGOMENTI DA SVOLGERE DOPO IL 15 Maggio:

UNITÉ 11 HYGIÈNE ET CONSERVATION DES ALIMENTS

- Les aliments à risque
- Les modifications organoleptiques des aliments
- Les techniques de conservation par la chaleur
- Les techniques de conservation par le froid

UNITÉ 12 SYSTÈMES DE CONTRÔLE ET DE PRÉVENTION

- Le système HACCP

LADISPOLI, 11/05/2023

IL DOCENTE

4.2 Traccia della simulazione di Prima Prova e Seconda Prova

Pag. 1/7



Sessione ordinaria 2022

Prima prova scritta



Ministero dell'Istruzione

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Giovanni Pascoli, *La via ferrata*, (*Myrica*), in *Poesie*, Garzanti, Milano, 1994.

Tra gli argini su cui
mucche tranquillamente
pascono,
bruna si difila¹
la via ferrata che lontano brilla;

e nel cielo di
perla dritti,
uguali, con loro
trama delle aeree
fila digradano in
fuggente ordine i
pali².

Qual di gemiti e
d'ululi rombando
cresce e diledgia
femminil
lamento?³I fili di
metallo a quando
a quando
squillano, immensa arpa sonora, al vento.

Myrica è la prima opera pubblicata di Giovanni Pascoli (1855-1912) che, tuttavia, vi lavorò ripetutamente tant'è che ne furono stampate ben nove edizioni. Nel titolo latino *Myrica*, ossia "tamerici" (piccoli arbusti comuni sulle spiagge), appaiono due componenti della poetica pascoliana: la conoscenza botanica e la sua profonda formazione classica. Dal titolo della raccolta, che riecheggia il secondo verso della quarta Bucolica (o Egloga) di Virgilio, si ricava l'idea di una poesia agreste, che tratta temi quotidiani, umile per argomento e stile.

Comprensione e Analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia e descrivine la struttura metrica.
2. Il componimento accosta due piani contrastanti della realtà: individuali mettendo in rilievo le scelte lessicali operate dal poeta.
3. Quale elemento lessicale è presente in ogni strofa della poesia? Illustrane il senso.
4. Qual è, a tuo parere, il significato simbolico della poesia? Motiva la tua risposta con riferimenti precisi al testo.
5. Completa la tua analisi descrivendo l'atmosfera della poesia e individuando le figure retoriche utilizzate da Pascoli per crearla.

Interpretazione

Commenta il testo della poesia proposta, elaborando una tua riflessione sull'espressione di sentimenti e stati d'animo attraverso rappresentazioni della natura; puoi mettere questa lirica in relazione con altri componimenti di Pascoli e con aspetti significativi della sua poetica o far riferimento anche a testi di altri autori a te noti nell'ambito letterario e/o artistico.

¹ *si difila*: si stende lineare.

² *i pali*: del telegrafo.

³ *femminil lamento*: perché i fili del telegrafo emettono un suono che talora pare lamentosa voce di donna.



Ministero dell'Istruzione

PROPOSTA A2

Giovanni Verga, *Nedda*. Bozzetto siciliano, Arnoldo Mondadori, Milano, 1977, pp. 40-41 e 58-59.

Nella novella *Nedda* la protagonista intreccia una relazione con Janu, un giovane contadino che ha contratto la malaria. Quando Nedda resta incinta, Janu promette di sposarla; poi, nonostante sia indebolito per la febbre, si reca per la rimondatura degli olivi a Mascalucia, dove è vittima di un incidente sul lavoro. Nel brano qui proposto Verga, dopo avertratteggiato la condizione di vita di Nedda, narra della morte di Janu e della nascita della loro figlia.

«Era una ragazza bruna, vestita miseramente; aveva quell'attitudine timida e ruvida che danno la miseria e l'isolamento. Forse sarebbe stata bella, se gli stenti e le fatiche non ne avessero alterato profondamente non solo le sembianze gentili della donna, ma direi anche la forma umana. I suoi capelli erano neri, folti, arruffati, appena annodati con dello spago; aveva denti bianchi come avorio, e una certa grossolana avvenenza di lineamenti che rendeva attraente il suo sorriso. Gliocchi erano neri, grandi, nuotanti in un fluido azzurrino, quali li avrebbe invidiati una regina a quella povera figliuola raggomitolata sull'ultimo gradino della scala umana, se non fossero stati offuscati dall'ombrosa timidezza della miseria, o non fossero sembrati stupidi per una triste e continua rassegnazione. Le sue membra schiacciate da pesi enormi, o sviluppate violentemente da sforzi penosi erano diventate grossolane, senza esser robuste. Ella faceva da manovale, quando non aveva da trasportare sassi nei terreni che si andavano dissodando, o portava dei carichi in città per conto altrui, o faceva di quegli altri lavori più duri che da quelle parti stimansi¹ inferiori al compito dell'uomo. La vendemmia, la messe², la raccolta delle olive, per lei erano delle feste, dei giorni di baldoria, un passatempo, anziché una fatica. È vero bensì che fruttavano appena la metà di una buona giornata estiva da manovale, la quale dava 13 bravi soldi! I cenci sovrapposti in forma di vesti rendevano grottesca quella che avrebbe dovuto essere la delicata bellezza muliebre. L'immaginazione più vivace non avrebbe potuto figurarsi che quelle mani costrette ad un'aspra fatica di tutti i giorni, a raspar fra il gelo, o la terra bruciante, o i rovi e i crepacci, che quei piedi abituati ad andar nudi nella neve e sulle roccie infuocate dal sole, a lacerarsi sulle spine, o ad indurirsi sui sassi, avrebbero potuto esser belli. Nessuno avrebbe potuto dire quanti anni avesse cotesta creatura umana; la miseria l'aveva schiacciata da bambina con tutti gli stenti che deformano e induriscono il corpo, l'anima e l'intelligenza. - Così era stato di sua madre, così di sua nonna, così sarebbe stato di sua figlia. [...]

Tre giorni dopo [Nedda] udì un gran cicaleccio per la strada. Si affacciò al muricciolo, e vide in mezzo ad un crocchio dicontadini e di comari Janu disteso su di una scala a piuoli, pallido come un cencio lavato, e colla testa fasciata da un fazzoletto tutto sporco di sangue. Lungo la via dolorosa, prima di giungere al suo casolare, egli, tenendola per mano, le narrò come, trovandosi così debole per le febbri, era caduto da un'alta cima, e s'era concio³ a quel modo. - Il cuore te lo diceva - mormorava con un triste sorriso. - Ella l'ascoltava coi suoi grand'occhi spalancati, pallida come lui, e tenendolo per mano. Il domani egli morì. [...]

Adesso, quando cercava del lavoro, le ridevano in faccia, non per schernire la ragazza colpevole, ma perché la povera madre non poteva più lavorare come prima. Dopo i primi rifiuti, e le prime risate, ella non osò cercare più oltre, e si chiuse nella sua casipola⁴, al pari di un uccelletto ferito che va a rannicchiarsi nel suo nido. Quei pochi soldi raccolti in fondo alla calza se ne andarono l'un dopo l'altro, e dietro ai soldi la bella veste nuova, e il bel fazzoletto di seta. Lo zio Giovanni la soccorreva per quel poco che poteva, con quella carità indulgente e

riparatrice senza la quale la morale del curato è ingiusta e sterile, e le impedì così di morire di fame. Ella diede alla luce una bambina rachitica e stenta; quando le dissero che non era un maschio pianse come aveva pianto la sera in cui aveva chiuso l'uscio del casolare dietro al cataletto⁵ che se ne andava, e s'era trovata senza la mamma; ma non volle che la buttassero alla Ruota⁶.»

¹ *stimansi*: si stima, si considera.

² *messe*: il raccolto dei cereali.

³ *concio*: conciato, ridotto.

⁴ *casipola*: casupola, piccola casa.

⁵ *cataletto*: il sostegno della bara durante il trasporto.

⁶ *Ruota*: meccanismo girevole situato nei conventi o negli ospedali dove venivano posti i neonati abbandonati.



Ministero dell'Istruzione

Comprensione e Analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domandeproposte.

1. Sintetizza il contenuto del brano proposto.
2. Individua nel brano i principali elementi riferibili al Verismo, di cui l'autore è stato in Italia il principale esponente.
3. Quali espedienti narrativi e stilistici utilizza l'autore nella descrizione fisica della protagonista e quali effetti espressivi sono determinati dal suo procedimento descrittivo?
4. Quali sono le conseguenze della morte di Janu per Nedda?
5. Le caratteristiche psicologiche della protagonista divengono esplicite nelle sue reazioni alla nascita della figlia. Prova a individuarle, commentando la conclusione del brano.

Interpretazione

Il tema degli "ultimi" è ricorrente nella letteratura e nelle arti già nel XIX secolo. Si può affermare che Nedda sia la prima di quelle dolenti figure di "vinti" che Verga ritrarrà nei suoi romanzi; prova a collegare e confrontare questo personaggio e la sua drammatica storia con uno o più dei protagonisti del *Ciclo dei vinti*. In alternativa, esponi le tue considerazioni sulla tematica citata facendo ricorso ad altri autori ed opere a te noti.



Ministero dell'Istruzione

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Luca Borzani**, *La Repubblica online*, 4 aprile 2022.

(https://genova.repubblica.it/cronaca/2022/04/04/news/la_conferenza_di_genova_del_1922-344070360/)

La Conferenza di Genova del 1922

Nei giorni in cui la guerra irrompe di nuovo in Europa, l'anniversario della Conferenza internazionale di Genova, 10 aprile - 19 maggio 1922, riporta a quella che fu l'incapacità delle nazioni europee di costruire una pace duratura dopo la tragedia del primo conflitto mondiale e di avviare un condiviso processo di ricostruzione post bellica. A Genova si consumò, per usare un'espressione di Giovanni Ansaldo, allora caporedattore de "Il Lavoro" e autorevole collaboratore de "La Rivoluzione Liberale" di Piero Gobetti, un'ennesima "sagra della diplomazia". Con il prevalere del carattere scoordinato degli obiettivi, l'eccesso confusivo di partecipazione, lo sguardo dei singoli paesi più rivolto al passato e agli interessi nazionali piuttosto che sui mutamenti esplosivi nell'economia, nella società e nella politica prodotti dalla Grande Guerra. A partire dalla rivoluzione sovietica del 1917. [...]

Un giudizio largamente condiviso dagli storici, che accentua però quel carattere di spartiacque, di svuotarsi delle diplomazie internazionali, rappresentato dalla Conferenza e, insieme, valorizza il carico di speranza e di attese chesi riversarono sul capoluogo ligure. Per la prima volta sedevano intorno a uno stesso tavolo sia le nazioni vincitrici che quelle sconfitte, in testa la Germania, ed era presente la Russia, assunta fino ad allora come un pària internazionale. E su cui pesavano drammaticamente le conseguenze di una guerra civile a cui molto avevano contribuito, con il blocco economico e l'invio di truppe, le stesse potenze dell'Intesa. Alla Conferenza fortemente voluta, se non imposta, dal premier britannico David Lloyd George, partecipano trentaquattro paesi, tra cui cinque dominions inglesi. Insomma, Genova si era trovata ad ospitare il mondo. Avverrà di nuovo soltanto con il G8 del 2001. [...]

Genova che ospita la Conferenza non è però una città pacificata. Come non lo è l'Italia. Un tesissimo conflitto sociale continua ad attraversarla e a cui corrisponde la violenta azione del fascismo. [...]

L'insistenza franco-belga nell'isolare la Germania e il voler costringere la Russia al pagamento dei debiti contratti dallo zar sono le ragioni principali del fallimento. Così come il non mettere in discussione i trattati imposti dai vincitori, le sanzioni, l'entità delle riparazioni, i modi e i tempi dei pagamenti. Di disarmo non si riuscirà a parlare. Molto di quello che avverrà è anche conseguenza del non aver trovato ragioni comuni e accettabili da tutti. L'ombra del secondo conflitto mondiale e dei totalitarismi, ancorché imprevedibile, comincia a formarsi.

L'Italia ne sarà coinvolta per prima. Ecco, a distanza di un secolo, le difficoltà a costruire la pace a fronte della facilità della guerra ci interrogano con straordinaria forza.

Comprensione e Analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il contenuto del brano mettendo in rilievo il clima storico in cui si svolse la Conferenza di Genova.
2. Nel brano, l'autore sottolinea che Genova *'non è però una città pacificata'*. Perché? Spiega a quali tensioni politico-sociali, anche a livello nazionale, Borzani fa riferimento.

3. Individua quali furono, a parere dell'autore, le principali cause del fallimento delle trattative e le conseguenze dei mancati accordi tra le potenze europee.
4. Illustra quali furono i mutamenti esplosivi prodotti dalla Grande Guerra nelle nazioni del continente europeo.

Produzione

Esattamente a cento anni di distanza dalla Conferenza di Genova, la situazione storica è profondamente mutata, eppure le riflessioni espresse dall'autore circa quell'evento possono essere riferite anche all'attualità. Esponi le tue considerazioni in proposito e approfondiscile, argomentando e traendo spunto dai tuoi studi, dalle tue letture e dalle tue conoscenze, ed elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.



Ministero dell'Istruzione

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Giuseppe De Rita**, *Corriere della Sera*, 29 marzo 2022, p. 26.

La potenza dell'opinione, inarrestabile e preoccupante

Dicevano i nostri vecchi che «la matematica non è un'opinione», sicuri che le verità indiscutibili non possono essere scalfite da ondegianti valutazioni personali, spesso dovute a emozioni interne e collettive. Temo che quella sicurezza non abbia più spazio nell'attuale dinamica culturale. Se qualcuno si esponesse a dire che due più due fa quattro, si troverebbe subito di fronte qualcun altro che direbbe «questo lo dice lei», quasi insinuando il dubbio che non si tratta di una verità, ma di una personale opinione. Vige ormai da tempo qui da noi la regola «uno vale uno». Non ci sono verità che non possano essere messe in dubbio: tu la pensi così, ma io la penso al contrario e pari siamo. Non ci sono santi, dogmi, decreti, ricerche di laboratorio, tabelle statistiche; vale e resta dominante il primato dell'opinione personale.

Siamo così diventati un popolo prigioniero dell'opinionismo [...]. Basta comprare al mattino un quotidiano e si rimane colpiti da prime pagine piene di riferimenti che annunciano tanti articoli interni, quasi tutti rigorosamente legati a fatti d'opinione, a personaggi d'opinione, a polemiche d'opinione, in un inarrestabile primato dell' *Opinione regina mundi*. [...]

Non ci rendiamo però conto che restiamo tutti prigionieri di livelli culturali bassi, inchiodati alle proprie opinioni, refrattari a livelli più alti di conoscenza, restii all'approfondimento, al confronto, alla dialettica. Non interessa la dimensione scientifica di una malattia, vale l'onda d'opinione che su quella malattia si è formata o si può formare; non interessa la dimensione complessa di un testo di legge o di una sentenza, vale l'onda d'opinione che si forma su di esse; non interessa la incontrovertibilità di un dato economico o di una tabella statistica, vale l'onda d'opinione che ci si può costruire sopra; non interessa la lucidità di una linea di governo del sistema, vale lo scontro di opinioni[...] che su di essa si scatena. Ma senza confronto e senza dialettica non si fa cultura, non si fa sintesi politica, non si fa governo delle cose; con l'effetto finale che nel segreto del dominio dell'opinione si attua una trasfigurazione in basso e banale della realtà.

Viene addirittura il sospetto che si sia in presenza di un uso primordiale ma sofisticato dell'opinione; e non si sa chi e come la gestisce.

[...] Non c'è dato comunque di sapere (visto che pochi lo studiano) dove potrebbe portarci la progressiva potenza dell'Opinione [...]. Converrà però cominciare a pensarci sopra, magari partendo dal preoccuparci che la nostra comunicazione di massa si ingolfa troppo nell'opinionismo autoalimentato e senza controllo.

Comprensione e Analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Esponi in sintesi il contenuto del testo, evidenziandone i punti-chiave.
2. Definisci il concetto di «*opinionismo*» così come emerge dal testo.
3. L'autore allude ai valori dell'«*approfondimento*», del «*confronto*», della «*dialettica*»: chiarisci in che modo questi fattori possono contribuire al raggiungimento di «*livelli più alti di conoscenza*».
4. Illustra quali sono le preoccupazioni dell'autore rispetto alla «*progressiva potenza dell'Opinione*».

Produzione

Il testo richiede una riflessione sul diritto alla libertà di pensiero e sul diritto di nutrire dubbi. Tenendo presenti questi singoli aspetti e le diverse *onde di opinione* elencate dall'autore, prendi posizione sull'affermazione «... *senza confronto e senza dialettica non si fa cultura, non si fa sintesi politica, non si fa governo delle cose*» e, in particolare, sul pericolo che «*nel segreto del dominio dell'opinione si attua una trasfigurazione in basso e banale della realtà*».

Elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.



PROPOSTA B3

Philippe Daverio, *Grand tour d'Italia a piccoli passi*, Rizzoli, Milano, 2018, pp. 18-19.

Lo *slow food* ha conquistato da tempo i palati più intelligenti. Lo Slow Tour è ancora da inventare; o meglio è praticada riscoprire, poiché una volta molti degli eminenti viaggiatori qui citati si spostavano in modo assai lento e talora a

piedi. È struggente la narrazione che fa Goethe del suo arrivo a vela in Sicilia. A pochi di noi potrà capitare una simile scomoda fortuna. Il viaggio un tempo si faceva con i piedi e con la testa; oggi sfortunatamente lo fanno i popoli bulimici d'estremo Oriente con un salto di tre giorni fra Venezia, Firenze, Roma e Pompei, e la massima loro attenzione viene spesso dedicata all'outlet dove non comperano più il Colosseo o la Torre di Pisa in pressato di plastica (tanto sono loro stessi a produrli a casa) ma le griffe del Made in Italy a prezzo scontato (che spesso anche queste vengono prodotte da loro). È l'Italia destinata a diventare solo un grande magazzino dove al *fast trip* si aggiunge anche il *fast food*, e dove i rigatoni all'amatriciana diventeranno un mistero iniziatico riservato a pochi eletti? La velocità porta agli stereotipi e fa ricercare soltanto ciò che si è già visto su un giornale o ha ottenuto più "like" su Internet: fa confondere Colosseo e Torre di Pisa e porta alcuni americani a pensare che San Sebastiano trafitto dalle frecce sia stato vittima dei cheyenne. La questione va ripensata. Girare il Bel Paese richiede tempo. Esige una anarchica disorganizzazione, foriera di poetici approfondimenti.

I treni veloci sono oggi eccellenti ma consentono solo il passare da una metropoli all'altra, mentre le aree del museodiffuso d'Italia sono attraversate da linee così obsolete e antiche da togliere ogni voglia d'uso. Rimane sempre una soluzione, quella del *festina lente* latino, cioè del "Fai in fretta, ma andando piano". Ci sono due modi opposti per affrontare il viaggio, il primo è veloce e quindi necessariamente bulimico: il più possibile nel minor tempo possibile. Lascia nella mente umana una sensazione mista nella quale il falso legionario romano venditore d'acqua minerale siconfonde e si fonde con l'autentico monaco benedettino che canta il gregoriano nella chiesa di Sant'Antimo. [...] All'opposto, il viaggio lento non percorre grandi distanze, ma offre l'opportunità di densi approfondimenti. Avevaproprio ragione Giacomo Leopardi quando [...] sosteneva che in un Paese "dove tanti sanno poco si sa poco". E allora, che pochi si sentano destinati a saper tanto, e per saper tanto non serve saper tutto ma aver visto poche cose e averle percepite, averle indagate e averle assimilate. Talvolta basta un piccolo museo, apparentemente innocuo, per aprire la testa a un cosmo di sensazioni che diventeranno percezioni. E poi, come si dice delle ciliegie, anche queste sensazioni finiranno l'una col tirare l'altra e lasciare un segno stabile e utile nella mente.

Comprensione e Analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Sintetizza le argomentazioni espresse dall'autore in merito alle caratteristiche di un diffuso modo contemporaneo di viaggiare.
2. Illustra le critiche di Daverio rispetto al *fast trip* e inseriscile nella disamina più ampia che chiama in causa altri aspetti del vivere attuale.
3. Individua cosa provoca confusione nei turisti che visitano il nostro Paese in maniera frettolosa e spiega il collegamento tra la tematica proposta e l'espressione latina '*festina lente*'.

4. Nel testo l'autore fa esplicito riferimento a due eminenti scrittori vissuti tra il XVIII e il XIX secolo: spiega i motivi di tale scelta.

Produzione

La società contemporanea si contraddistingue per la velocità dei ritmi lavorativi, di vita e di svago: rifletti su questo aspetto e sulle tematiche proposte da Daverio nel brano. Esprimi le tue opinioni al riguardo elaborando un testo argomentativo in cui tesi ed argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso, anche facendo riferimento al tuo percorso di studi, alle tue conoscenze e alle tue esperienze personali.



Ministero dell'Istruzione

TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SUTEMATICHE DI ATTUALITÀ

PROPOSTA C1

Testo tratto dal discorso di insediamento tenuto il 3 luglio 2019 dal Presidente del Parlamento europeo **David Maria Sassoli**.

(<https://www.ilfoglio.it/esteri/2019/07/03/video/il-manifesto-di-david-sassoli-per-una-nuova-europa-263673/>)

“La difesa e la promozione dei nostri valori fondanti di libertà, dignità, solidarietà deve essere perseguita ogni giorno. Dentro e fuori l’Unione europea.

Care colleghe e cari colleghi, pensiamo più spesso al mondo che abbiamo il dovere di vivere e alle libertà di cui godiamo. [...] Ripetiamolo. Perché sia chiaro a tutti che in Europa nessun governo può uccidere e questa non è una cosa banale. Che il valore della persona e la sua dignità sono il modo di misurare le nostre politiche. Che da noi in Europa nessuno può tappare la bocca agli oppositori. Che i nostri governi e le istituzioni che ci rappresentano sono il frutto della democrazia, di libere scelte, libere elezioni. Che nessuno può essere condannato per la propria fede religiosa, politica, filosofica. Che da noi ragazzi e ragazze possono viaggiare, studiare, amare senza costrizioni. Che nessun europeo può essere umiliato, emarginato per il suo orientamento sessuale. Che nello spazio europeo, con modalità diverse, la protezione sociale è parte della nostra identità”.

David Maria Sassoli, giornalista e poi deputato del Parlamento europeo, di cui è stato eletto Presidente nel 2019, è prematuramente scomparso l’11 gennaio 2022. I concetti espressi nel suo discorso di insediamento costituiscono una sintesi efficace dei valori che fondano l’Unione europea e riaffermano il ruolo che le sue istituzioni e i suoi cittadini possono svolgere nella relazione con gli altri Stati. Sviluppa una tua riflessione su queste tematiche anche con riferimenti alle vicende di attualità, traendo spunto dalle tue letture, dalle tue conoscenze, dalle tue esperienze personali.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Il Manifesto della comunicazione non ostile (www.paroleostili.it/manifesto/)

1. Virtuale è reale

Dico e scrivo in rete solo cose che ho il coraggio di dire di persona.

2. Si è ciò che si comunica

Le parole che scelgo raccontano la persona che sono: mi rappresentano.

3. Le parole danno forma al pensiero

Mi prendo tutto il tempo necessario a esprimere al meglio quel che penso.

4. Prima di parlare bisogna ascoltare

Nessuno ha sempre ragione, neanche io. Ascolto con onestà e apertura.

5. Le parole sono un ponte

Scelgo le parole per comprendere, farmi capire, avvicinarmi agli altri.

6. Le parole hanno conseguenze

So che ogni mia parola può avere conseguenze, piccole o grandi.

7. Condividere è una responsabilità

Condivido testi, video e immagini solo dopo averli letti, valutati, compresi.



Ministero dell'Istruzione

8. Le idee si possono discutere. Le persone si devono rispettare

Non trasformo chi sostiene opinioni che non condivido in un nemico da annientare.

9. Gli insulti non sono argomenti

Non accetto insulti e aggressività, nemmeno a favore della mia tesi.

10. Anche il silenzio comunica

Quando la scelta migliore è tacere, taccio.

Il Manifesto delle parole non ostili è un decalogo con i principi per migliorare il comportamento in rete, per suggerire maggiore rispetto per gli altri attraverso l'adozione di modi, parole e comportamenti, elaborato nel 2017. Sei del parere che tale documento abbia una sua utilità? Quali principi del decalogo, a tuo avviso sono particolarmente necessari per evitare le storture della comunicazione attuale?

Argomenta il tuo punto di vista facendo riferimento alle tue conoscenze, al tuo percorso civico, alle tue esperienze scolastiche ed extrascolastiche. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

COPIA

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE: DI ENOGASTRONOMIA

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA SCIENZA
E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DIETA EQUILIBRATA

DOCUMENTI INTRODUTTIVI

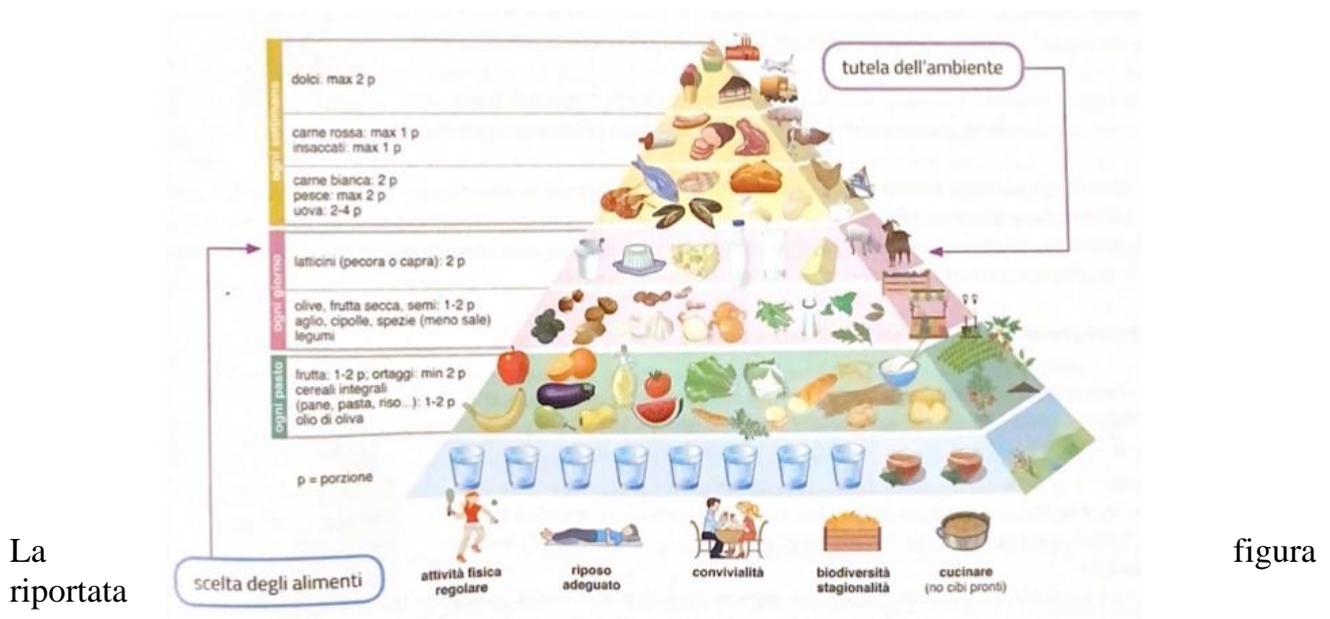
“Gli studi scientifici lo dimostrano: la salute si costruisce a tavola, sulla base del cibo che mangiamo. È dunque importante dare la giusta importanza ad una dieta varia ed equilibrata, caratterizzata dall'assunzione bilanciata dei vari nutrienti.

Mangiare è considerato uno dei piaceri della vita, ma “mangiare bene” non significa solo saziarsi. Consumare cibi buoni e di qualità in un ambiente amichevole, mangiare un po' di tutto ma in quantità adeguate è infatti altrettanto importante.

L'equilibrio alimentare non si costruisce su un unico pasto o su un unico giorno ma piuttosto su una continuità settimanale. Non esistono cibi "proibiti" come neanche cibi "miracolosi", anche se ovviamente, alcuni alimenti sono considerati più salutari (come la frutta, la verdura, i farinacei, il pesce) e altri meno (come i cibi zuccherati o troppo salati, le carni rosse, i grassi di origine animale).

Una dieta bilanciata, combinata a uno stile di vita attivo, che preveda la pratica quotidiana di attività fisica, aiuta a mantenere un peso corporeo adeguato, permettendo una crescita più armoniosa da un punto di vista fisico e più serena da un punto di vista psicologico" [...].

(fonte: <https://www.epicentro.iss.it/guadagnare-salute/alimentazione/>)



presenta la **piramide alimentare per la dieta mediterranea sostenibile**, proposta nel luglio 2016 occasione della prima conferenza mondiale sulla Dieta Mediterranea, organizzata dall'IFMED (International Foundation for Mediterranean Diet). La nuova piramide mette a fuoco l'attenzione non solo sul consumo dei singoli alimenti ma sui benefici che ne derivano per la popolazione e per il pianeta.

Come riferisce il comunicato stampa di IFMED, “il nuovo modello di Dieta Mediterranea che ha dato vita alla Piramide, la MED DIET 4.0, tiene conto di 4 dimensioni: alla valenza nutrizionale si integrano aspetti culturali, ambientali ed economici. Perché la dieta non è solo regola alimentare, ma regola di vita che impatta sulla salute, sull'ambiente e sulla società”

(fonte: <http://www.ifmed.org>)

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai questi e alle consegné in tutti i punti successivi.

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

- Si cita che occorre “dare la giusta importanza ad una dieta varia ed equilibrata”. Il candidato ne riferisca il significato, precisando la definizione del termine "dieta" e quali sono gli operatori che si occupano di dietetica, dietologia e dietoterapia.
- Il testo riferisce "una dieta bilanciata, combinata con uno stile di vita attivo aiuta a mantenere un peso corporeo adeguato". Il candidato illustri che cosa si intende per "dieta bilanciata" e "stile di vita attivo".

- Con riferimento alla "nuova Piramide per la dieta Mediterranea sostenibile" il candidato ne illustri il significato, descrivendo quale relazione esiste tra il consumo di alimenti e la tutela ambientale.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, riferisca i punti fondamentali che caratterizzano l'elaborazione di una dieta equilibrata e personalizzata. In particolare:

- Riferisca quali sono i criteri che si devono considerare per costruire una dieta equilibrata e personalizzata;

- Riporti, con un esempio, quali sono le indicazioni LARN per quanto riguarda l'apporto dei nutrienti di un adulto;

- Riporti, argomentandoli, un paio di punti chiave delle Linee guida per una sana alimentazione italiana.

*** Competenze professionali per il settore di cucina**

C1) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover predisporre un menu tipico di una regione italiana e di doverlo adattare alle esigenze di una comitiva di giovani sportivi (calciatori) tra i 15 e i 18 anni:

- Predisponga, in maniera motivata, un menu che sia nutrizionalmente equilibrato per questa fascia di età e per la pratica sportiva (primo piatto, secondo piatto con contorno, dessert);

- Indichi alla "squadra di cucina" quali siano le indicazioni igienico-sanitarie da osservare;

- Riporti quali modifiche apporterebbe al menu nel caso di una persona intollerante al lattosio.

D1) Il candidato concluda, predisponendo ai giovani calciatori una breve nota informativa che riporti come dovrebbe essere strutturata una dieta-tipo giornaliera dello sportivo da 3000 kcal.

D2) Il candidato concluda riferendo in maniera sintetica (facendo uso delle competenze acquisite e il valore nutrizione degli Ingredienti proposti.

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

CUCINA

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

IPOTESI

NUCLEO TEMATICO n. 1

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

Tipologia B)

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

TRACCIA PROPOSTA

Documento “*La gravidanza: alimentazione, stili di vita e attività fisica*”

La gravidanza è per la donna una buona occasione per migliorare la propria alimentazione e il proprio stile di vita.

Raggiungere gli aumentati fabbisogni di energia e di micronutrienti è molto facile se si segue un'alimentazione già variata e bilanciata basata sui principi della Dieta Mediterranea o altri modelli alimentari che prevedono un consumo prevalente di alimenti di origine vegetale, pesce e consumo limitato di alimenti di origine animale.

Il modello alimentare della Dieta Mediterranea è, infatti, quello da adottare in gravidanza per ridurre il rischio di molte patologie gravidiche nella donna (es: diabete e ipertensione gestazionale) e per mettere le basi della salute del bambino, dell'adolescente e di quella dell'adulto.

In gravidanza è richiesto un incremento in termini energetici e di molti nutrienti per soddisfare i fabbisogni nutrizionali della madre e per garantire il corretto sviluppo del feto.

Nella Tabella 1 sono riportati gli incrementi dei fabbisogni di energia e dei macro raccomandati nel periodo della gravidanza (LARN, 2014).

| | | PRI – AI – RI* | Perché aumenta? |
|-------------|-------------------|-----------------------------------|--|
| | | Assunzione raccomandata | |
| Energia | I trimestre | +69 Kcal/die | Sintesi dei nuovi tessuti del feto e della madre (utero, placenta, ghiandole mammarie) e depositi energetici per il mantenimento |
| | II trimestre | +266 Kcal/die | |
| | III trimestre | + 496 Kcal/die | |
| Carboidrati | Totali | 45-60% Energia totale Giornaliera | |
| Proteine | I trimestre | + 1g/die | Mantenimento progressivo della massa proteica, per l'aumento della sintesi proteica e per l'aumento di peso. |
| | II trimestre | + 8g/die | |
| | III trimestre | +26g/die | |
| Lipidi | Totali | 20-35% Energia Totale Giornaliera | Sviluppo del feto, sistema nervoso, membrane cellulari. |
| | Ac. Grassi saturi | < 10% En. Tot. | |

TABELLA 1. Assunzione raccomandata di energia e nutrienti per la donna in gravidanza (LARN 2014)

* PRI= Assunzione raccomandata per la popolazione; AI= Assunzione Adeguata; RI=Intervallo di riferimento per

[.....]

L'alimentazione e gli stili di vita durante la gravidanza hanno assunto oggi importanza e significati nuovi perché, oltre ad assicurare il corretto sviluppo del feto, rispondere alle aumentate necessità materne e ridurre il rischio degli esiti avversi della riproduzione, sono elementi fondamentali e determinanti la salute del bambino, dell'adolescente e di quella dell'adulto.

Dallo studio olandese "Dutch Famine" che ha dimostrato che l'esposizione in epoca fetale alla malnutrizione materna porta in età adulta a un aumentato rischio di obesità, ipertensione e di disturbi psicopatologici, negli ultimi dieci anni si sono accumulate una serie di evidenze che hanno dimostrato che nella vita intrauterina, avvengono vere e proprie riprogrammazioni del genoma del feto ("fetal programming") e che queste modificazioni vengono trasmesse alla progenie con un effetto transgenerazionale.

Studi epidemiologici e sperimentali suggeriscono per esempio che la propensione all'obesità e alle malattie a carattere cronico-degenerativo può essere determinata durante le fasi dello sviluppo fetale e della prima infanzia, e che questa maggiore suscettibilità è in parte determinata dallo stato nutrizionale della madre prima e durante la gravidanza: le abitudini alimentari materne e alterazioni metaboliche durante la gravidanza determinano un aumento del rischio dell'obesità nella prole.

[.....]

Il feto non è in grado di metabolizzare l'alcol. La suscettibilità all'alcol è legata a fattori genetici, materni e fetali, a fattori ambientali e all'età materna. Come scritto nelle Linee guida Gravidanza Fisiologica (2011), è molto difficile definire dagli studi disponibili una dose sicura di consumo di alcol in gravidanza. Mentre sono ben documentati gli effetti dell'eccessivo consumo di alcol e degli episodi di *binge drinking* associati ad un aumentato rischio di aborto spontaneo, morte fetale e sindrome fetto-alcolica, non è stato possibile determinare una quantità soglia sicura per l'assunzione di alcol in gravidanza. Ma per il principio di precauzione la raccomandazione è l'astensione totale del consumo. L'esposizione all'alcol etilico in gravidanza può essere associata alla sindrome fetto-alcolica in una serie di condizioni: dismorfismi facciali, ritardo della crescita e anomalie del sistema nervoso centrale strutturali e/o funzionali che comportano disabilità comportamentali e disturbi neuro-cognitivi.

L'esposizione all'alcol in gravidanza è causa di aumentato rischio di parto prematuro e determinate altre condizioni come i disturbi del sistema immunitario e aumento del rischio di tumori infantili.

Nell'aderire al modello della dieta mediterranea, consigliata in gravidanza perché "protettiva" sulla salute della madre e del feto, la donna deve comunque astenersi totalmente dal consumo di alcol, anche se in molte descrizioni e rappresentazioni grafiche del modello alimentare mediterraneo è riportato il consumo moderato di 1-2 unità alcoliche al giorno.

[.....]

In gravidanza, infine, è fondamentale che la donna si protegga dai rischi di infezioni e infestazioni alimentari che possono compromettere il regolare sviluppo del feto, ed è quindi fondamentale che la donna che programma una gravidanza sia già a conoscenza delle buone pratiche di igiene e dei cibi da evitare in modo da poter ridurre i rischi delle infezioni trasmesse attraverso il consumo di alcuni alimenti e che continui a seguirle durante tutta la gravidanza. Molte Società scientifiche e Istituzioni pubbliche riportano suggerimenti sugli alimenti da evitare in gravidanza e le norme igieniche da seguire per gestire al meglio i rischi associati ad alcuni patogeni (*Toxoplasma gondii*, *Listeria monocytogenes* e Salmonelle).

Tratto e modificato da "CREA" - Dossier Scientifico delle Linee Guida per una sana alimentazione (Edizione 2018) – Sezione 2 "La gravidanza: alimentazione, stili di vita e attività fisica".

CONTESTO OPERATIVO

Il candidato ipotizzi di avere ricevuto un incarico di consulenza professionale da parte del Consultorio pubblico per l'assistenza alla gravidanza della propria zona di residenza.

L'incarico prevede la realizzazione di due distinti interventi professionali:

- progettare le portate da offrire in occasione di un *coffee break* a tema "A tavola durante la gravidanza" in occasione di un incontro informativo rivolto ad una utenza composta da donne in stato di gravidanza che si intende realizzare nel mese di Giugno;
- realizzare un vademecum che riporti suggerimenti pratici sugli alimenti da evitare in gravidanza e le norme igieniche da seguire per gestire al meglio i rischi associati ad alcuni patogeni.

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

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

- Come cambiano, nel corso della gravidanza, i fabbisogni energetici e di macronutrienti e a quali ragioni sono riconducibili tali variazioni?
- Quali effetti sulla salute possono comportare, in età adulta, il fatto di essere stati esposti in fase fetale ad una malnutrizione materna?
- Nel caso in cui, durante la gravidanza, non venisse garantita l'astensione dalla assunzione di alcolici, quali potrebbero essere gli effetti sulla salute del nascituro?

B) Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, introduca il tema della alimentazione in gravidanza e, facendo riferimento al modello alimentare proposto dalla piramide alimentare mediterranea e alle linee guida per una sana alimentazione, fornisca motivate indicazioni per un'alimentazione equilibrata, in merito:

- ai fabbisogni energetici, qualitativi e quantitativi dei nutrienti;
- agli alimenti da preferire, da limitare e/o evitare per una donna in stato di gravidanza.

Il candidato, inoltre, spieghi in cosa consiste il diabete gestazionale indicando quali potrebbero essere i principali sintomi di questa patologia.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato proceda alla realizzazione dei due interventi professionali.

1. In riferimento alla progettazione del *coffee break* a tema "A tavola durante la gravidanza" descriva otto portate (piccola pasticceria, rosticceria, tartine, eccetera) che riterrebbe opportuno offrire motivando le scelte effettuate e indicando, per ciascuna portata:

- la lista ingredienti;
- l'eventuale presenza di ingredienti di stagione;
- l'eventuale presenza di ingredienti che si fregiano di un marchio di qualità (DOP-IGP-STG-etc.);
- l'eventuale presenza di allergeni;
- l'eventuale presenza di ingredienti oggetto di specifica valutazione in termini di prescrizioni religiose.

2. In riferimento alla stesura del vademecum da scrivere per aiutare le donne in gravidanza nelle loro scelte quotidiane, descriva quali ingredienti scartare e quali misure di prevenzione e di corretta prassi igienica adottare in cucina per minimizzare la probabilità di venire a contatto con i seguenti patogeni:

- *Toxoplasma gondii*;
- *Listeria monocytogenes*;
- *Salmonella* (spp.).

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).

5. ALLEGATI

A Griglia di valutazione I e II prova scritta e del Colloquio orale

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA - ITALIANO TIPOLOGIA A

Cognome e

nome _____

classe _____

data _____

| INDICATORI PARTE GENERALE (Max 60 punti) | DESCRITTORI | | | | | | | Punti attribuiti |
|--|--|--------------------------------------|---|---|--|-------------------------------------|---|------------------|
| | 1/2 | 3/4 | 5 | 6 | 7 | 8/9 | 10 | |
| Ideazione, pianificazione, organizzazione (max 10 punti) | Inconsistente/ nulla | Inadeguata e scarsa | Superficiale e imprecisa | Parziale, ma sufficiente | Adeguate ma con qualche imprecisione | Puntuale | Completa e puntuale | |
| Coesione e coerenza testuale (max 10 punti) | Inconsistente/ nulla | Inadeguata e scarsa | Superficiale e imprecisa | Semplice ma adeguata | Adeguate ma con qualche imprecisione | Puntuale | Completa e puntuale | |
| Ricchezza e padronanza lessicale (max 10 punti) | Lessico gravemente e diffusamente scorretto | Lessico inadeguato e impreciso | Lessico a volte improprio e incerto | Lessico sostanzialmente corretto, ma con alcune incertezze | Lessico corretto ma con lievi incertezze | Corretto, efficace e appropriato | Preciso, appropriato, corretto ed efficace | |
| Correttezza grammaticale e sintattica, uso della punteggiatura (max 10 punti) | Gravemente e diffusamente scorrette | Inadeguate e imprecise | Con alcune improprietà e incertezze | Sostanzialmente corrette, ma con alcune incertezze | Corrette e appropriate, ma con lievi incertezze | Corrette, efficaci e appropriate | Precise, appropriate, corrette ed efficaci | |

| | | | | | | | | |
|--|--|----------------------|--|---|---|-------------------------|-----------------------------|--|
| Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 10 punti) | Conoscenze inadeguate | Conoscenze imprecise | Conoscenze superficiali e generiche | Conoscenze sufficienti, ma elementari e schematiche | Conoscenze abbastanza organiche ma con alcune difficoltà di sintesi | Adeguate e approfondite | Esauriente | |
| Espressione di giudizi critici e valutazioni personali (max 10 punti) | Incoerente, contraddittoria, disorganica | Poco organica | Elementare e non sufficientemente motivata in alcune sue parti | Sostanzialmente corretta, ma semplicistica | Coerente e abbastanza organica con alcune difficoltà di sintesi | Coerente e organica | Valida, coerente e organica | |
| PUNTEGGIO INDICATORI GENERALI | | | | | | | | |

| TIPOLOGIA A INDICATORI SPECIFICI PER LE SINGOLE TIPOLOGIE (Max 40 punti) | DESCRITTORI | | | | | | | |
|--|-----------------------|---------------------|--------------------------|---|--|----------------------|-----------------------|------------------|
| | 1/2 | 3/4 | 5 | 6 | 7 | 8/9 | 10 | Punti attribuiti |
| Rispetto dei vincoli posti nella consegna (max 10 punti) | Assente | Impreciso | Superficiale | Sostanzialmente corretto ma elementare e schematico | Adeguate, corretto e abbastanza sicuro | Adeguate e precise | Esauriente | |
| Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi nodi tematici e stilistici (max 10 punti) | Inconsistente o nulla | Inadeguata o scarsa | Superficiale e imprecisa | Coglie gli snodi tematici di base anche se parzialmente | Adeguate e corrette pur con qualche difficoltà nella sintesi | Puntuale | Completa e puntuale | |
| Puntualità nell'analisi | Assente o fuorviante | Poco pertinente | Limitata e superficiale | Semplice e corretta anche se | Adeguate con qualche lieve | Precise e articolate | Ampie e significative | |

| | | | | | | | | |
|---|---------------------|---|-------------------------|----------------------------------|---|----------------------|--------------------------------|--|
| lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) (max 10 punti) | | | | incompleta | imprecisione | | | |
| Interpretazione corretta e articolata del testo (max 10 punti) | Scarsa o inadeguata | Poco pertinente o scarsamente significativa | Limitata e superficiale | Poco significativa ma pertinente | Abbastanza chiara e significativa, con qualche lieve imprecisione | Precisa e articolata | Ampia, approfondita e corretta | |
| N.B. Il punteggio in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento) | | | | | | | | |
| PUNTEGGIO INDICATORI SPECIFICI | | | | | | | | |
| TOTALE PUNTEGGIO | | | | | | | | |
| PUNTEGGIO ASSEGNATO | | | | | | | | |

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA - ITALIANO
TIPOLOGIA B**

Cognome e

nome _____ classe _____ data _____

| INDICATORI PARTE GENERALE (Max 60 punti) | DESCRITTORI | | | | | | | Punti attribuiti |
|---|--------------------|--------------|--------------|--------------|-------------|------------|------------|-------------------------|
| | 1/2 | 3/4 | 5 | 6 | 7 | 8/9 | 10 | |
| Ideazione, | Inconsistente/ | Inadeguata e | Superficiale | Parziale, ma | Adeguata ma | Puntuale | Completa e | |

| | | | | | | | | |
|--|---|--------------------------------|--|--|---|----------------------------------|--|--|
| pianificazione, organizzazione (max 10 punti) | nulla | scarsa | e imprecisa | sufficiente | con quale imprecisione | | puntuale | |
| Coesione e coerenza testuale (max 10 punti) | Inconsistente/ nulla | Inadeguata e scarsa | Superficiale e imprecisa | Semplice ma adeguata | Adeguate ma con quale imprecisione | Puntuale | Completa e puntuale | |
| Ricchezza e padronanza lessicale (max 10 punti) | Lessico gravemente e diffusamente scorretto | Lessico inadeguato e impreciso | Lessico a volte improprio e incerto | Lessico sostanzialmente corretto, ma con alcune incertezze | Lessico corretto ma con lievi incertezze | Corretto, efficace e appropriato | Preciso, appropriato, corretto ed efficace | |
| Correttezza grammaticale e sintattica, uso della punteggiatura (max 10 punti) | Gravemente e diffusamente scorrette | Inadeguate e imprecise | Con alcune improprietà e incertezze | Sostanzialmente corrette, ma con alcune incertezze | Corrette e appropriate, ma con lievi incertezze | Corrette, efficaci e appropriate | Precise, appropriate, corrette ed efficaci | |
| Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 10 punti) | Inadeguata | Imprecisa | Superficiali e generiche | Conoscenze sufficienti, ma elementari e schematiche | Conoscenze abbastanza organiche ma con alcune difficoltà di sintesi | Adeguate e approfondite | Esauriente | |
| Espressione di giudizi critici e valutazioni personali (max 10 punti) | Incoerente, contraddittoria, disorganica | Poco organica | Elementare e non sufficientemente motivata in alcune sue parti | Sostanzialmente corretta, ma semplicistica | Coerente e abbastanza organica con alcune difficoltà di sintesi | Coerente e organica | Valida, coerente e organica | |
| PUNTEGGIO INDICATORI GENERALI | | | | | | | | |

| | |
|--------------------|--------------------|
| TIPOLOGIA B | DESCRITTORI |
|--------------------|--------------------|

| INDICATORI SPECIFICI PER LE SINGOLE TIPOLOGIE (Max 40 punti) | 1/3 | 4/5 | 6/7 | 8 | 9/10 | 11/12 | 13 | Punti attribuiti |
|---|--|---|---|---|---|------------------------------------|--|-------------------------|
| Individuazione della tesi e delle argomentazioni presenti nel testo proposto (max 13 punti) | Assente o fuorviante | Imprecisa | Superficiale e generica | Sostanzialmente corretta ma elementare e schematica | Adeguate, ma con qualche incertezza | Adeguate e approfondite | Esauriente | |
| Capacità di sostenere con coerenza un percorso argomentativo adoperando connettivi pertinenti (max 13 punti) | Argomentazione incoerente, contraddittoria e disorganica | Argomentazione poco organica | Argomentazione elementare e non sufficientemente motivata in alcune sue parti | Argomentazione sostanzialmente corretta, ma semplicistica | Ragionamento coerente ma incerto in alcune parti | Argomentazione coerente e organica | Argomentazione logica, coerente e organica con rilevanti capacità di sintesi | |
| | 1/3 | 4/5 | 6/7 | 8 | 9/10 | 11/13 | 14 | |
| Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione (max 14 punti) | Assenti o fuorvianti | Poco pertinenti o scarsamente significativi | Limitati e superficiali | Poco significativi ma pertinenti | Abbastanza chiari e significativi ma con qualche difficoltà nella sintesi | Significativi e adeguati | Validi, significativi, chiari e convincenti | |
| N.B. Il punteggio in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento) | | | | | | | | |
| PUNTEGGIO INDICATORI SPECIFICI | | | | | | | | |
| TOTALE PUNTEGGIO | | | | | | | | |

| | |
|---------------------|--|
| PUNTEGGIO ASSEGNATO | |
|---------------------|--|

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA - ITALIANO
TIPOLOGIA C**

Cognome e

nome _____ classe _____ data _____

| INDICATORI PARTE GENERALE (Max 60 punti) | DESCRITTORI | | | | | | | Punti attribuiti |
|---|---|--------------------------------|-------------------------------------|--|--|----------------------------------|--|------------------|
| | 1/2 | 3/4 | 5 | 6 | 7 | 8/9 | 10 | |
| Ideazione, pianificazione, organizzazione (max 10 punti) | Inconsistente/ nulla | Inadeguata e scarsa | Superficiale e imprecisa | Parziale, ma accettabile | Adeguate ma con qualche imprecisione | Puntuale | Completa e puntuale | |
| Coesione e coerenza testuale (max 10 punti) | Inconsistente/ nulla | Inadeguata e scarsa | Superficiale e imprecisa | Semplice ed essenziale | Adeguate ma con qualche imprecisione | Puntuale | Completa e puntuale | |
| Ricchezza e padronanza lessicale (max 10 punti) | Lessico gravemente e diffusamente scorretto | Lessico inadeguato e impreciso | Lessico a volte improprio e incerto | Lessico sostanzialmente corretto, ma con alcune incertezze | Lessico corretto ma con lievi incertezze | Corretto, efficace e appropriato | Preciso, appropriato, corretto ed efficace | |
| Correttezza grammaticale e sintattica, uso | Gravemente e diffusamente scorrette | Inadeguate e imprecise | Con alcune improprietà e incertezze | Sostanzialmente corrette, ma con alcune incertezze | Corrette e appropriate, ma con lievi | Corrette, efficaci e appropriate | Precise, appropriate, corrette ed | |

| | | | | | | | | |
|--|--|---------------|--|---|---|-------------------------|-----------------------------|--|
| della punteggiatura (max 10 punti) | | | | | incertezze | | efficaci | |
| Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 10 punti) | Inadeguata | Imprecisa | Superficiale e generica | Conoscenze sufficienti, ma elementari e schematiche | Conoscenze abbastanza organiche ma con alcune difficoltà di sintesi | Adeguata e approfondita | Esauriente | |
| Espressione di giudizi critici e valutazioni personali (max 10 punti) | Incoerente, contraddittoria, disorganica | Poco organica | Elementare e non sufficientemente motivata in alcune sue parti | Sostanzialmente corretta, ma semplicistica | Coerente e abbastanza organica con alcune difficoltà di sintesi | Coerente e organica | Valida, coerente e organica | |
| PUNTEGGIO INDICATORI GENERALI | | | | | | | | |

| TIPOLOGIA C INDICATORI SPECIFICI PER LE SINGOLE TIPOLOGIE (Max 40 punti) | DESCRITTORI | | | | | | | Punti attribuiti |
|---|---|---------------------------|---|---|------------------------------------|--|---|------------------|
| | 1/3 | 4/5 | 6/8 | 9 | 10/11 | 12 | 13 | |
| Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione (max 13 punti) | Assente o fuorviante | Imprecisa | Parziale e generica | Sostanzialmente corretta ma elementare e schematica | Adeguata ma con qualche incertezza | Adeguata e abbastanza imprecisa | Esauriente | |
| Sviluppo ordinato e lineare | Esposizione incoerente, contraddittoria e | Esposizione poco organica | Esposizione elementare e non sufficientemente | Esposizione sostanzialmente lineare ma | Esposizione ordinata e abbastanza | Esposizione lineare, coerente e organica | Esposizione logica, coerente e organica con | |

| | | | | | | | | |
|---|-------------------------|---|----------------------------|-------------------------------------|--|-----------------------------|---|--|
| dell'esposizione (max 13 punti) | disorganica | | lineare | semplicistica | organica con alcune difficoltà di sintesi | | rilevanti capacità di sintesi | |
| | 1/3 | 4/5 | 6/7 | 8 | 9/10 | 11/13 | 14 | |
| Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali (max 14 punti) | Assenti o fuorvianti | Poco pertinenti o scarsamente significativi | Limitati e superficiali | Poco significativi ma pertinenti | Abbastanza chiari e significativi ma con qualche difficoltà nella sintesi | Significativi e adeguati | Validi, significativi, chiari e convincenti | |
| N.B. Il punteggio in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento) | | | | | | | | |
| PUNTEGGIO INDICATORI SPECIFICI | | | | | | | | |
| TOTALE PUNTEGGIO | | | | | | | | |
| PUNTEGGIO ASSEGNATO | | | | | | | | |

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA - ITALIANO
TIPOLOGIA A**

ALUNNI DSA

Cognome e

nome _____ **classe** _____ **data** _____

| | | | | | | | | |
|---|--------------------|------------|------------|----------|-------------|--------------|-----------|-------------------------|
| INDICATORI PARTE GENERALE (Max 60 punti) | DESCRITTORI | | | | | | | |
| | 1/3 | 3/6 | 6/7 | 8 | 9/10 | 10/11 | 12 | Punti attribuiti |

| | | | | | | | | |
|--|---|--------------------------------|--|--|---|----------------------------------|--|--|
| Ideazione, pianificazione, organizzazione (max 12 punti) | Inconsistente/ nulla | Inadeguata e scarsa | Superficiale e imprecisa | Parziale, ma sufficiente | Adeguate ma con qualche imprecisione | Puntuale | Completa e puntuale | |
| Coesione e coerenza testuale (max 12 punti) | Inconsistente/ nulla | Inadeguata e scarsa | Superficiale e imprecisa | Semplice ma adeguata | Adeguate ma con qualche imprecisione | Puntuale | Completa e puntuale | |
| Ricchezza e padronanza lessicale (max 12 punti) | Lessico gravemente e diffusamente scorretto | Lessico inadeguato e impreciso | Lessico a volte improprio e incerto | Lessico sostanzialmente corretto, ma con alcune incertezze | Lessico corretto ma con lievi incertezze | Corretto, efficace e appropriato | Preciso, appropriato, corretto ed efficace | |
| Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 12 punti) | Conoscenze inadeguate | Conoscenze imprecise | Conoscenze superficiali e generiche | Conoscenze sufficienti, ma elementari e schematiche | Conoscenze abbastanza organiche ma con alcune difficoltà di sintesi | Adeguate e approfondite | Esauriente | |
| Espressione di giudizi critici e valutazioni personali (max 12 punti) | Incoerente, contraddittoria, disorganica | Poco organica | Elementare e non sufficientemente motivata in alcune sue parti | Sostanzialmente corretta, ma semplicistica | Coerente e abbastanza organica con alcune difficoltà di sintesi | Coerente e organica | Valida, coerente e organica | |
| N.B. Per gli alunni DSA e BES l'indicatore "Correttezza grammaticale e sintattica, uso della punteggiatura" non è stato preso in considerazione. Il punteggio relativo a tale indicatore (max 10 punti) è stato redistribuito sugli altri indicatori. | | | | | | | | |
| PUNTEGGIO INDICATORI GENERALI | | | | | | | | |

| TIPOLOGIA A INDICATORI SPECIFICI PER LE SINGOLE TIPOLOGIE | DESCRITTORI | | | | | | | |
|---|-------------|-----|---|---|---|-----|----|------------------|
| | 1/2 | 3/4 | 5 | 6 | 7 | 8/9 | 10 | Punti attribuiti |

| | | | | | | | | |
|---|-----------------------|---|--------------------------|---|---|----------------------|--------------------------------|--|
| (Max 40 punti) | | | | | | | | |
| Rispetto dei vincoli posti nella consegna (max 10 punti) | Assente | Impreciso | Superficiale | Sostanzialmente corretto ma elementare e schematico | Adeguito, corretto e abbastanza sicuro | Adeguito e preciso | Esauriente | |
| Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi nodi tematici e stilistici (max 10 punti) | Inconsistente o nulla | Inadeguata o scarsa | Superficiale e imprecisa | Coglie gli snodi tematici di base anche se parzialmente | Adeguita e corretta pur con qualche difficoltà nella sintesi | Puntuale | Completa e puntuale | |
| Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) (max 10 punti) | Assente o fuorviante | Poco pertinente | Limitata e superficiale | Semplice e corretta anche se incompleta | Adeguita con qualche lieve imprecisione | Precisa e articolata | Ampia e significativa | |
| Interpretazione corretta e articolata del testo (max 10 punti) | Scarsa o inadeguata | Poco pertinente o scarsamente significativa | Limitata e superficiale | Poco significativa ma pertinente | Abbastanza chiara e significativa, con qualche lieve imprecisione | Precisa e articolata | Ampia, approfondita e corretta | |
| N.B. Il punteggio in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento) | | | | | | | | |
| PUNTEGGIO INDICATORI SPECIFICI | | | | | | | | |
| TOTALE PUNTEGGIO | | | | | | | | |

| | |
|---------------------|--|
| PUNTEGGIO ASSEGNATO | |
|---------------------|--|

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA - ITALIANO
TIPOLOGIA B**

ALUNNI DSA

Cognome e
nome _____ classe _____ data _____

| INDICATORI PARTE GENERALE (Max 60 punti) | DESCRITTORI | | | | | | | Punti attribuiti |
|--|---|--------------------------------|-------------------------------------|--|---|----------------------------------|--|------------------|
| | 1/3 | 3/6 | 6/7 | 8 | 9/10 | 10/11 | 12 | |
| Ideazione, pianificazione, organizzazione (max 12 punti) | Inconsistente/ nulla | Inadeguata e scarsa | Superficiale e imprecisa | Parziale, ma sufficiente | Adeguate ma con qualche imprecisione | Puntuale | Completa e puntuale | |
| Coesione e coerenza testuale (max 12 punti) | Inconsistente/ nulla | Inadeguata e scarsa | Superficiale e imprecisa | Semplice ma adeguata | Adeguate ma con qualche imprecisione | Puntuale | Completa e puntuale | |
| Ricchezza e padronanza lessicale (max 12 punti) | Lessico gravemente e diffusamente scorretto | Lessico inadeguato e impreciso | Lessico a volte improprio e incerto | Lessico sostanzialmente corretto, ma con alcune incertezze | Lessico corretto ma con lievi incertezze | Corretto, efficace e appropriato | Preciso, appropriato, corretto ed efficace | |
| Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 12 punti) | Conoscenze inadeguate | Conoscenze imprecise | Conoscenze superficiali e generiche | Conoscenze sufficienti, ma elementari e schematiche | Conoscenze abbastanza organiche ma con alcune difficoltà di sintesi | Adeguate e approfondite | Esauriente | |

| | | | | | | | | |
|--|--|---------------|--|--|---|---------------------|-----------------------------|--|
| Espressione di giudizi critici e valutazioni personali (max 12 punti) | Incoerente, contraddittoria, disorganica | Poco organica | Elementare e non sufficientemente motivata in alcune sue parti | Sostanzialmente corretta, ma semplicistica | Coerente e abbastanza organica con alcune difficoltà di sintesi | Coerente e organica | Valida, coerente e organica | |
| N.B. Per gli alunni DSA e BES l'indicatore "Correttezza grammaticale e sintattica, uso della punteggiatura" non è stato preso in considerazione. Il punteggio relativo a tale indicatore (max 10 punti) è stato redistribuito sugli altri indicatori. | | | | | | | | |
| PUNTEGGIO INDICATORI GENERALI | | | | | | | | |

| TIPOLOGIA B INDICATORI SPECIFICI PER LE SINGOLE TIPOLOGIE (Max 40 punti) | DESCRITTORI | | | | | | | Punti attribuiti |
|---|--|------------------------------|---|---|--|------------------------------------|--|------------------|
| | 1/3 | 4/5 | 6/7 | 8 | 9/10 | 11/12 | 13 | |
| Individuazione della tesi e delle argomentazioni presenti nel testo proposto (max 13 punti) | Assente o fuorviante | Imprecisa | Superficiale e generica | Sostanzialmente corretta ma elementare e schematica | Adeguate, ma con qualche incertezza | Adeguate e approfondite | Esauriente | |
| Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando | Argomentazione incoerente, contraddittoria e disorganica | Argomentazione poco organica | Argomentazione elementare e non sufficientemente motivata in alcune sue parti | Argomentazione sostanzialmente corretta, ma semplicistica | Ragionamento coerente ma incerto in alcune parti | Argomentazione coerente e organica | Argomentazione logica, coerente e organica con rilevanti capacità di sintesi | |

| | | | | | | | | |
|---|----------------------|---|-------------------------|----------------------------------|---|--------------------------|---|--|
| connettivi pertinenti (max 13 punti) | | | | | | | | |
| | 1/3 | 4/5 | 6/7 | 8 | 9/10 | 11/13 | 14 | |
| Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione (max 14 punti) | Assenti o fuorvianti | Poco pertinenti o scarsamente significativi | Limitati e superficiali | Poco significativi ma pertinenti | Abbastanza chiari e significativi ma con qualche difficoltà nella sintesi | Significativi e adeguati | Validi, significativi, chiari e convincenti | |
| N.B. Il punteggio in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento) | | | | | | | | |
| PUNTEGGIO INDICATORI SPECIFICI | | | | | | | | |
| TOTALE PUNTEGGIO | | | | | | | | |
| PUNTEGGIO ASSEGNATO | | | | | | | | |

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA - ITALIANO
TIPOLOGIA C**

ALUNNI DSA

Cognome e

nome _____

classe _____

data _____

| | | | | | | | | |
|---|--------------------|------------|------------|----------|-------------|--------------|-----------|-------------------------|
| INDICATORI PARTE GENERALE (Max 60 punti) | DESCRITTORI | | | | | | | Punti attribuiti |
| | 1/3 | 3/6 | 6/7 | 8 | 9/10 | 10/11 | 12 | |

| | | | | | | | | |
|--|---|--------------------------------|--|--|---|----------------------------------|--|--|
| Ideazione, pianificazione, organizzazione (max 12 punti) | Inconsistente/ nulla | Inadeguata e scarsa | Superficiale e imprecisa | Parziale, ma sufficiente | Adeguate ma con qualche imprecisione | Puntuale | Completa e puntuale | |
| Coesione e coerenza testuale (max 12 punti) | Inconsistente/ nulla | Inadeguata e scarsa | Superficiale e imprecisa | Semplice ma adeguata | Adeguate ma con qualche imprecisione | Puntuale | Completa e puntuale | |
| Ricchezza e padronanza lessicale (max 12 punti) | Lessico gravemente e diffusamente scorretto | Lessico inadeguato e impreciso | Lessico a volte improprio e incerto | Lessico sostanzialmente corretto, ma con alcune incertezze | Lessico corretto ma con lievi incertezze | Corretto, efficace e appropriato | Preciso, appropriato, corretto ed efficace | |
| Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 12 punti) | Conoscenze inadeguate | Conoscenze imprecise | Conoscenze superficiali e generiche | Conoscenze sufficienti, ma elementari e schematiche | Conoscenze abbastanza organiche ma con alcune difficoltà di sintesi | Adeguate e approfondite | Esauriente | |
| Espressione di giudizi critici e valutazioni personali (max 12 punti) | Incoerente, contraddittoria, disorganica | Poco organica | Elementare e non sufficientemente motivata in alcune sue parti | Sostanzialmente corretta, ma semplicistica | Coerente e abbastanza organica con alcune difficoltà di sintesi | Coerente e organica | Valida, coerente e organica | |
| N.B. Per gli alunni DSA e BES l'indicatore "Correttezza grammaticale e sintattica, uso della punteggiatura" non è stato preso in considerazione. Il punteggio relativo a tale indicatore (max 10 punti) è stato redistribuito sugli altri indicatori. | | | | | | | | |
| PUNTEGGIO INDICATORI GENERALI | | | | | | | | |

| TIPOLOGIA C INDICATORI SPECIFICI PER LE SINGOLE | DESCRITTORI | | | | | | | |
|--|-------------|-----|-----|---|-------|----|----|------------------|
| | 1/3 | 4/5 | 6/8 | 9 | 10/11 | 12 | 13 | Punti attribuiti |
| | | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|--|---|--|---|--|
| TIPOLOGIE (Max 40 punti) | | | | | | | | |
| Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione (max 13 punti) | Assente o fuorviante | Imprecisa | Parziale e generica | Sostanzialmente corretta ma elementare e schematica | Adeguate ma con qualche incertezza | Adeguate e abbastanza imprecise | Esauriente | |
| Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione (max 13 punti) | Esposizione incoerente, contraddittoria e disorganica | Esposizione poco organica | Esposizione elementare e non sufficientemente lineare | Esposizione sostanzialmente lineare ma semplicistica | Esposizione ordinata e abbastanza organica con alcune difficoltà di sintesi | Esposizione lineare, coerente e organica | Esposizione logica, coerente e organica con rilevanti capacità di sintesi | |
| | 1/3 | 4/5 | 6/7 | 8 | 9/10 | 11/13 | 14 | |
| Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 14 punti) | Assenti o fuorvianti | Poco pertinenti o scarsamente significativi | Limitati e superficiali | Poco significativi ma pertinenti | Abbastanza chiari e significativi ma con qualche difficoltà nella sintesi | Significativi e adeguati | Validi, significativi, chiari e convincenti | |
| N.B. Il punteggio in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento) | | | | | | | | |
| PUNTEGGIO INDICATORI SPECIFICI | | | | | | | | |
| TOTALE PUNTEGGIO | | | | | | | | |
| PUNTEGGIO ASSEGNATO | | | | | | | | |

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
Indirizzo: IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA
Griglia di Valutazione II Prova Scritta
ARTICOLAZIONE: DI ENOGASTRONOMIA

| INDICATORI | DESCRITTORI | PUNTI |
|---|---|--------------|
| COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo | Comprende il testo e le consegne in modo parziale e superficiale. | 1 |
| | Comprende il testo e le consegne in modo abbastanza corretto. | 2 |
| | Comprende il testo e le consegne in modo corretto e completo. | 3 |
| PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione | Dimostra di non conoscere i nuclei fondanti della disciplina. | 1 |
| | Dimostra di conoscere i nuclei fondanti della disciplina in modo approssimativo e superficiale. | 2 |
| | Dimostra di conoscere i nuclei fondanti della disciplina in modo quasi sempre corretto. | 3 |
| | Dimostra di conoscere i nuclei fondanti della disciplina in modo corretto. | 4 |
| | Dimostra di conoscere i nuclei fondanti della disciplina in modo sempre corretto, sicuro e chiaro. | 5 |
| | Dimostra di conoscere i nuclei fondanti della disciplina in modo sempre corretto, ampio 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 | Non riesce a rielaborare. | 1 |
| | Rielabora in modo non corretto. | 2 |
| | Rileva le problematiche ed elabora le soluzioni in modo impreciso. | 3 |
| | Rileva le problematiche ed elabora le soluzioni in modo parziale. | 4 |
| | Rileva le problematiche ed elabora le soluzioni in modo basilare. | 5 |
| | Rileva le problematiche ed elabora le soluzioni. In modo efficace. | 6 |
| | Rileva le problematiche ed elabora le soluzioni in modo sicuro ed efficace. | 7 |
| | Rileva le problematiche ed elabora le soluzioni con sicurezza dimostrando completa padronanza dei contenuti. | 8 |
| CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di | Collega e sintetizza. In modo confuso e frammentario, non utilizza il linguaggio specifico o lo utilizza in maniera non adeguata. | 1 |
| | Collega e sintetizza in modo sufficientemente adeguato. Utilizza il linguaggio specifico in modo essenziale e corretto. | 2 |

| | | |
|---|---|----------|
| pertinenza del settore professionale | Collega e sintetizza in modo preciso ed articolato. Utilizza il linguaggio specifico in modo preciso ed approfondito. | 3 |
|---|---|----------|

Candidato _____ CLASSE _____ DATA _____

VALUTAZIONE Totale: ____ / 20

Tabella di conversione punteggio/voto

| PUNTEGGIO | VOTO |
|-----------|------|
| 20 | 10 |
| 18 | 9 |
| 16 | 8 |
| 14 | 7 |
| 12 | 6 |
| 10 | 5 |
| 8 | 4 |
| 6 | 3 |
| 4 | 2 |
| 2 | 1 |
| 0 | 0 |

Ministero dell'istruzione, dell'università e della Ricerca
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
Indirizzo: IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA
Grigli di Valutazione Per DSA
ARTICOLAZIONE: DI ENOGASTRONOMIA

| INDICATORI | DESCRITTORI | PUNTI |
|---|---|----------|
| COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo | Comprende il testo e le consegne in modo parziale e superficiale. | 1 |
| | Comprende il testo e le consegne in modo abbastanza corretto. | 2 |
| | Comprende il testo e le consegne in modo corretto e completo. | 3 |
| PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione | Dimostra di non conoscere i nuclei fondanti della disciplina. | 1 |
| | Dimostra di conoscere i nuclei fondanti della disciplina in modo approssimativo e superficiale. | 2 |
| | Dimostra di conoscere i nuclei fondanti della disciplina in modo quasi sempre corretto. | 3 |
| | Dimostra di conoscere i nuclei fondanti della disciplina in modo corretto. | 4 |
| | Dimostra di conoscere i nuclei fondanti della disciplina in modo sempre corretto, sicuro e chiaro. | 5 |
| | Dimostra di conoscere i nuclei fondanti della disciplina in modo sempre corretto, ampio 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 | Non riesce a rielaborare. | 1 |
| | Rielabora in modo non corretto. | 2 |
| | Rileva le problematiche ed elabora le soluzioni in modo impreciso. | 3 |
| | Rileva le problematiche ed elabora le soluzioni in modo parziale. | 4 |
| | Rileva le problematiche ed elabora le soluzioni in modo basilare. | 5 |
| | Rileva le problematiche ed elabora le soluzioni. In modo efficace. | 6 |
| | Rileva le problematiche ed elabora le soluzioni in modo sicuro ed efficace. | 7 |
| | Rileva le problematiche ed elabora le soluzioni con sicurezza dimostrando completa padronanza dei contenuti. | 8 |
| CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di | Collega e sintetizza. In modo confuso e frammentario, non utilizza il linguaggio specifico o lo utilizza in maniera non adeguata. | 1 |
| | Collega e sintetizza in modo sufficientemente adeguato. Utilizza il linguaggio specifico in modo essenziale e corretto. | 2 |

| | | |
|---|--|-----------------|
| <p>pertinenza del settore professionale</p> <p>Legge 170/2010 Uso e tempi aggiuntivi (misure dispensative e compensative)</p> | <p>Collega e sintetizza in modo preciso ed articolato. Utilizza il linguaggio specifico in modo preciso ed approfondito.</p> <p>Legge 170 del 2010 Uso e tempi aggiuntivi con le misure dispensative e compensative e nota Miur 467° del 10 /05/07</p> | <p>3</p> |
|---|--|-----------------|

Candidato _____ CLASSE _____ DATA _____

VALUTAZIONE Totale: ____ / 20

Tabella di conversione punteggio/voto

| PUNTEGGIO | VOTO |
|-----------|------|
| 20 | 10 |
| 18 | 9 |
| 16 | 8 |
| 14 | 7 |
| 12 | 6 |
| 10 | 5 |
| 8 | 4 |
| 6 | 3 |
| 4 | 2 |
| 2 | 1 |
| 0 | 0 |



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio
ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
“Giuseppe Di Vittorio - Ladispoli”



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) – Ambito 0011 - Distretto scol. N°30 – Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585
Tel. 06 97859443 – Sito: www.isidivittorio.edu.it - e-mail: rmis05900g@istruzione.it PEC: rmis05900g@pec.istruzione.it
CAT – AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T — CAT - AFM (SIA) serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506
I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q

RELAZIONE FINALE PCTO Anno Scolastico 2022/2023

Al Coordinatore della classe 5 KA Prof. Salvatore Esposito

Tutta la classe, durante gli anni scolastici 2020/21, 2021/22, 2022/23, ha seguito un percorso di alternanza suddiviso in:

nell'anno corrente, si sono svolte manifestazioni interne ed esterne, concorsi sui vari settori;

nell'anno 2021/22, dal 08 maggio al 08 giugno, è stato effettuato uno stage sia presso le strutture del territorio, sia in Sardegna; per un totale di 180 ore;

nell'anno 2020/21 per via dell'emergenza sanitaria Covid-19, sono stati attivati in modalità a distanza corsi inerenti al proprio ambito professionale (corso sulla Sicurezza, corso HACCP);

Durante gli ultimi due anni (ovviamente con le dovute precauzioni per via dell'emergenza sanitaria Covid-19) sono stati coinvolti diversi enti che hanno contribuito alla formazione professionale dei ragazzi con attività teoriche e pratiche; inoltre la classe ha partecipato a diversi progetti nel settore turistico organizzati dalla scuola (Banchettistica, eventi vari), e manifestazioni organizzate da enti esterni (C o m u n e , Proloco, e c c . .).

Attraverso queste interazioni i ragazzi hanno avuto la possibilità di entrare concretamente nelle diverse realtà lavorative e professionali integrando così le loro conoscenze teoriche.

Funzioni di Sistema
Giovanna albanese
Renato D'Aloia
Carmen Piccolo

| <i>FIRME DOCENTI</i> | | |
|--|------------------------|------------------------|
| MATERIA | COGNOME E NOME | FIRMA |
| Enogastronomia Settore di Cucina | Esposito Salvatore | Salvatore Esposito |
| Enogastronomia Settore di Sala e Vendita | Nespeca Glauco | Glauco Nespeca |
| Scienze e Cultura dell'Alimentazione | Montinaro Angela | Angela Montinaro |
| Italiano | Testa Angela | Angela Testa |
| Storia | Testa Angela | Angela Testa |
| Diritto e Tecniche Amministrative | Capodacqua Anna | Anna Capodacqua |
| Lingua Inglese | Passerini Maria Grazia | Maria Grazia Passerini |
| Lingua Francese | Cerroni Dina | Dina Cerroni |
| Matematica | Palumbo Luca | Luca Palumbo |
| Scienze Motorie | Bruna Calato | Bruna Calato |
| IRC | Narducci Carlo | Carlo Narducci |

Firma del Dirigente Scolastico