



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.istsdivittorio.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



ESAME DI STATO

Anno Scolastico 2023/2024

V° Sezione KB

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Servizi per l'Enogastronomia e per l'Ospitalità alberghiera

Settore CUCINA

Redatto e approvato dal Consiglio di Classe in data **15.05.2024**

Anno scolastico 2023/2024

Coordinatrice di classe

Prof.ssa D'Amico Marianna

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Vincenza La Rosa

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 dei docenti nel secondo biennio e quinto anno
- 1.7 Quadro orario della classe

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
- 3.2 Temi e Progetti Pluridisciplinari
- 3.3 Simulazione prove Esami di Stato
- 3.4 Metodi e Metodologie Didattiche
- 3.5 Mezzi e Spazi
- 3.6 Criteri e Strumenti di Misurazione e Valutazione
- 3.7 Criteri per la valutazione degli Apprendimenti
- 3.8 Criteri per l’attribuzione del voto di Condotta
- 3.9 Criteri per l’Ammissione alla classe successiva e all’Esame di Stato
- 3.10 Tempi
- 3.11 Attività Esterne e Interne
- 3.12 Educazione Civica – Cittadinanza e Costituzione
- 3.13 Educazione Civica – UDA di classe

4. CONTENUTI SVOLTI DAI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

4.1 UDA e Contenuti delle singole discipline

ALLEGATI

- A. Elenco degli alunni**
- B. Simulazione Prima Prova Esami di Stato**
- C. Simulazione Seconda Prova Esami di Stato**
- D. Griglie di valutazione I Prova Esami di Stato**
- E. Griglie di valutazione II Prova Esami di Stato**
- F. Griglia di valutazione del colloquio**

ALLEGATI RISERVATI

- G. Copia dei PDP e dei PEI**
- H. Relazione sugli alunni con BES.**
- I. Relazione PCTO**

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 alla 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 della 5KB A.S. 2023/2024

Disciplina	Docenti
Enogastronomia – Settore Cucina	Esposito Salvatore
Enogastronomia – Settore Sala e Vendita	Nespeca Glauco
Scienza E Cultura Dell’Alimentazione	Notaro Diana
Italiano	Di Sabatino Angela
Storia	Di Sabatino Angela
Diritto e Tecniche Amministrative	Lecce Biagio
Lingua Inglese	Passerini Maria Grazia
Lingua Francese	D’Amico Marianna
Matematica	Moro Monica
Scienze Motorie	Moriggi Gabriella
IRC	Narducci Carlo
Attività Alternativa all’IRC	Agabiti Rosei Silvia

Coordinatrice di Classe: Prof.ssa D’Amico Marianna

1.6 Continuità dei Docenti nel secondo biennio e quinto anno.

DISCIPLINE	CLASSE III	CLASSE IV	CLASSE V
IRC	Prof. Narducci	Prof. Narducci	Prof. Narducci
Italiano	Prof.ssa Finocchiaro Chiara	Di Sabatino Angela	Prof.ssa Di Sabatino Angela
Storia	Prof.ssa Finocchiaro Chiara	Prof.ssa Testa Angela	Prof.ssa Di Sabatino Angela
Lingua Inglese	Prof.ssa Passerini	Prof.ssa Passerini	Prof.ssa Passerini
Lingua Francese	Prof.ssa Di Fusco	Prof.ssa D'Amico Marianna*	Prof.ssa D'Amico Marianna*
Matematica	Prof.ssa Salvucci Olimpia	Prof.ssa Salvucci Olimpia	Prof.ssa Moro Monica
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Prof.ssa Monaco Maddalena	Prof. Ruggiero Ciro	Prof.ssa Notaro Diana
Diritto e Tecniche Amministrative	Prof.ssa Orti Francesca	Prof.ssa Capodacqua Anna	Prof. Lecce Biagio
Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Cucina	Prof. Zezza Rocco	Prof.re Palma Andrea	Prof.re Esposito Salvatore
Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Sala e Vendita	/	Prof. Nespeca Glauco	Prof. Nespeca Glauco
Scienze Motorie	Prof. Gatti Sirio	Prof. Cimafonte Domenico	Prof.ssa Moriggi Gabriella

(*): Coordinatrice di Classe: Prof.ssa D'Amico Marianna

1.7 Quadro Orario della classe 5KB A.S. 2023/2024

Materie di Insegnamento Curricolari	Ore Settimanali
Lingua e Letteratura italiana	4
Storia	2
Matematica	3
Lingua straniera inglese	2
Seconda lingua straniera francese	3
Laboratorio Servizi Enogastronomia – settore Cucina*	8
Laboratorio Servizi Enogastronomia – settore Sala e Vendita	2
Diritto e Tecniche Amministrative	3
Scienza e Cultura dell’Alimentazione*	4
Scienze Motorie	2
IRC (per coloro che se ne avvalgono)	1
	Tot. 32

***2 ore di copresenza.**

2. Presentazione della Classe

L'elenco delle studentesse e degli studenti della classe 5KB è presente nell'ALLEGATO A

La classe risulta composta da 23 (ventitré) studenti di cui 17 maschi e 6 femmine. Nella classe sono inseriti 10 studenti con DSA certificati ai sensi della Legge 170/2010 per i quali sono stati predisposti i relativi Piani Didattici Personalizzati ai quali i docenti del Consiglio di Classe hanno fatto riferimento per la somministrazione delle prove e tre alunni certificati ai sensi della Legge 104/92. Durante il mese di febbraio uno studente con DSA ha presentato una nuova certificazione, il CDC ha provveduto all'integrazione del Piano Didattico Personalizzato e all'adeguamento delle misure dispensative e degli strumenti compensativi.

In sede di Esame di Stato i PDP e i PEI saranno resi disponibili in forma riservata per la commissione.

La fascia di età degli studenti va da 18 ai 20 anni. Durante l'ultimo anno il gruppo classe ha svolto le lezioni teoriche presso la sede centrale dell'Istituto situata in via De Bagnac (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 (4KB).

La classe ha lavorato in modo attivo partecipando a varie manifestazioni ed eventi che hanno permesso di ampliare le competenze professionali e teoriche.

A partire dall'anno scolastico 2022/2023 è stata inserita nella classe una nuova studentessa proveniente da un altro Istituto Alberghiero di Roma.

Nel periodo scolastico 2023/2024 alcuni allievi hanno raggiunto buoni livelli di profitto con un'assidua e costante partecipazione al dialogo didattico ed educativo.

La classe ha partecipato a numerose uscite didattiche ed eventi soprattutto durante il quarto e il quinto anno:

- Napoli (Febbraio 2023)
- Museo della Cultura Giapponese, Roma (Marzo 2023)
- Gaeta (Maggio 2023)
- Comunità Incontro Amelia Terme (Aprile 2023)
- Firenze (Aprile 2023)
- Cinema Civitavecchia (visione del film "C'è ancora domani", dicembre 2023)
- Napoli (dicembre 2023)

2.1 Analisi della situazione iniziale

La classe, nel suo complesso risulta eterogenea per conoscenze, abilità e competenze. Gli allievi sono abbastanza attenti alle regole della convivenza e abbastanza partecipi al dialogo educativo. Dal punto di vista disciplinare non ci sono stati episodi di particolare gravità e i rapporti interpersonali tra gli studenti e i docenti sono stati nel complesso buoni, ciò ha consentito di svolgere in maniera serena le attività didattiche e superare le difficoltà che si sono verificate. Il livello di partecipazione alla vita scolastica è sufficiente e alcuni studenti hanno ottenuto buoni risultati.

a) **Provenienza degli studenti**

Gli alunni provengono da tutte le zone servite dall'Istituto con una certa prevalenza delle aree di Ladispoli, Cerveteri, Bracciano, Fiumicino. 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. È evidente, inoltre, 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, si è evidenziata una separazione della classe in gruppi a volte in contrasto tra loro. Le attività didattiche si sono svolte tuttavia in un clima partecipativo, sereno e i rapporti interpersonali sono migliorati nel corso del corrente Anno Scolastico. Nel corso dell'anno è stato necessario stimolare e sollecitare parte del gruppo classe alla partecipazione, al rispetto dei tempi e delle modalità di lavoro. Lo studio individuale è stato assiduo per alcuni studenti, discontinuo per altri. Si sono rivelati proficui gli interventi di recupero organizzati dall'Istituzione scolastica e dai docenti in itinere.

Alcuni studenti hanno acquisito un metodo di lavoro autonomo partecipando in modo costruttivo al dialogo didattico ed educativo, dimostrando capacità di orientamento tra i diversi contenuti delle discipline raggiungendo, così, un discreto livello di preparazione. Altri alunni hanno raggiunto un livello sufficiente di conoscenze e competenze anche grazie agli interventi di recupero attuati dai docenti in itinere e dall'istituzione scolastica.

2.3 Relazione scuola famiglia

Le comunicazioni con le famiglie sono state assidue per alcuni studenti e sporadiche per altri. Al raggiungimento della maggiore età alcuni studenti non hanno autorizzato la trasmissione delle comunicazioni alle famiglie. I mezzi messi a disposizione dalla scuola hanno consentito la possibilità di interagire 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 terzo, il quarto e quinto anno la continuità didattica è stata assicurata solo in alcuni insegnamenti. Infatti, per la maggior parte degli insegnamenti c'è stato un cambiamento. Nonostante ciò i nuovi docenti hanno cercato con tutte le metodologie di raggiungere gli obiettivi attesi.

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 e di orientamento svolte dall'Istituto "Giuseppe Di Vittorio".

Una relazione dettagliata delle attività di PCTO svolte dagli studenti sarà messa a disposizione della Commissione negli allegati riservati ALLEGATO I

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.

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.

3.3 Simulazione Prove di Esame di Stato

Nella seduta del 22 febbraio 2024 durante la pianificazione delle attività è stata prevista simulazione delle prove d'esame al fine di rendere più trasparenti le 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 8 aprile
- Seconda prova 18 aprile
- Simulazione del colloquio 16 maggio

In base all'Ordinanza Ministeriale n.55 del 22 marzo 2024 *negli istituti professionali del vigente ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati*. La prova coinvolgerà le Materie di indirizzo (Enogastronomia e Scienze degli Alimenti).

In allegato le tracce proposte per lo svolgimento delle due prove simulate (ALLEGATO B e C) e le griglie di valutazione (ALLEGATO D e E) e la griglia valida per il colloquio orale (ALLEGATO F).

3.4 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. 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*, scaffolding.

Grazie all'utilizzo della piattaforma *Microsoft Teams* e del Registro elettronico è stato possibile condividere le risorse per gli approfondimenti utili a migliorare la preparazione degli studenti alle varie tematiche affrontate negli insegnamenti. Numerose sono state le metodologie utilizzate nel corso dell'anno al fine di raggiungere il successo formativo di tutti i discenti.

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 state programmate dai docenti e sono state calibrate in funzione del tipo di difficoltà riscontrate, secondo la logica della personalizzazione degli apprendimenti. Sono state svolte numerose attività: esercitazioni, spiegazioni aggiuntive, attività di rinforzo specifiche e, eventualmente, lezioni individuali o in piccoli gruppi. La scuola ha attivato lo sportello didattico pomeridiano per il recupero delle carenze.

Il Consiglio di classe, nell'ambito delle verifiche periodiche ha individuato la natura delle carenze e gli obiettivi dell'azione di recupero, e ogni docente ha attuato interventi adeguati a seconda delle necessità. Inoltre, le attività di recupero sono state svolte anche attraverso la proposta di lavori con il supporto di materiale multimediale (es. slide o link), come strumento integrativo per il recupero e/o l'approfondimento delle tematiche affrontate.

3.5 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);
- Videoconferenze;
- Slide;
- Link su web di materiale preventivamente selezionato;
- Mappe concettuali.

3.6 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.

3.7 Criteri per la valutazione degli Apprendimenti

Il Collegio dei Docenti nella seduta del 22/11/2023 ha deliberato la griglia di valutazione del livello di conoscenze, competenze, abilità per gli studenti dell'indirizzo enogastronomia e ospitalità alberghiera.

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

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:

Competenza alfabetica -funzionale. Competenza multi linguistica.

Competenza matematica e competenze di base in scienze e tecnologia. STEM

Competenza digitale.

Competenza personale, sociale e capacità di Imparare ad imparare.

Competenze sociali e civiche in materia di cittadinanza.

Competenza imprenditoriale

Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale.

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

Si valuteranno: la partecipazione alla didattica in presenza; l'interesse, la disponibilità, l'impegno, la serietà e la responsabilità nella didattica in presenza; la puntualità nelle consegne; i contenuti degli elaborati, dei colloqui in presenza e dei compiti di realtà; la capacità organizzativa nei contesti 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, semistrutturate, questionari, prove orali, colloqui in piccoli gruppi 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 discreta
	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

3.8 Criteri per l'attribuzione del Voto di Condotta

Il Collegio dei Docenti nella seduta del 22/11/2023 ed il Consiglio d'istituto hanno deliberato i criteri di valutazione del comportamento degli alunni.

I criteri sono stati rimodulati commisurandoli alla didattica in presenza.

I criteri sono stati comunicati alle famiglie attraverso la pubblicazione sul sito della scuola con circ. N.141.

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

Le assenze per le entrate e le uscite oltre le due a quadrimestre concorrono a determinare il voto sul comportamento del 1° e 2° quadrimestre secondo la tabella deliberata dal collegio dei docenti e dal consiglio di Istituto.

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 in presenza
	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

Numero ritardi/uscite per quadrimestre	Voto Condotta
2 entrate + 2 uscite	/
1 in più	-1 sul voto proposto
Da 2 a 4 in più	-2 sul voto proposto
Da 5 a 7 in più	-3 sul voto proposto
Da 8 in più	6 in condotta
Il voto di condotta non può scendere al di sotto del 6	

3.9 Criteri per l'Ammissione alla classe successiva e all' Esame di Stato

Nel corso degli scrutini finali il Consiglio di classe decide l'ammissione o la non ammissione all'Esame di Stato, verificando la presenza dei seguenti requisiti:

- Il conseguimento di una votazione non inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo 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. (d.lgs. n.62/2017).
- Il voto di condotta non deve essere inferiore a 6/10
- La frequenza di almeno tre quarti del monte ore personalizzato.
- La partecipazione alle prove Invalsi 2024.

3.10 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 alla fine del primo quadrimestre ed hanno predisposto e somministrato le prove di recupero.

3.11 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 (due alunni).
- Corso della Sicurezza in modalità mista.
- Conferenze e incontri sul bullismo e Cyberbullismo.
- Incontro Formativo con Esperto Grana Padano (Marchio di Eccellenza).
- Incontro con la Protezione Civile di Civitavecchia.
- Open Days presso la sede di Via Federici.
- Open Day presso Castel Romano, Cinecittà World.
- Incontri sulla legalità con la Polizia di Stato e i Carabinieri.
- Attività di orientamento con le Università.
- Open day, nave Grimaldi Civitavecchia.
- Concorso Mystery Box.

3.12 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 curricolari; 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.

3.13 Educazione Civica UDA di classe



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.isisdivittorio.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. 2023/24	
CLASSE V KB ENOGASTRONOMIA	
COORDINATORE: LECCE BIAGIO	
TITOLO Uda:	A scuola di legalità e libertà
NUCLEI TEMATICI <ul style="list-style-type: none">• COSTITUZIONE• 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

-Problem solving

-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 pienamente consapevoli della sfera fisico-affettiva.
- Capire l'importanza di assumere comportamenti adeguati a tutela del corpo umano e della vita relazionale.
- 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 dei rapporti umano-sociali.

- **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: Significato dei concetti di diritto-dovere, di responsabilità, di identità, di libertà. I principi fondamentali della Costituzione
		ABILITA’: Partecipare in modo attivo e costruttivo alla vita sociale. - Accettare gli altri e riflettere sul valore della convivenza civile.
		COMPETENZE: 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.
	N. 2) DIRITTO 7h “istituzioni dello stato italiano”	CONOSCENZE: Saper individuare e classificare le fonti normative generali Saper descrivere gli organi costituzionali dello Stato, in struttura, composizione e funzioni
		ABILITA’: Saper riconoscere i principi guida dell'ordinamento giuridico per il cittadino e le comunità Saper distinguere gli aspetti giuridici dalle precondizioni economiche dei diritti e dei doveri
		COMPETENZE: Saper delineare i principi costituzionali Saper indicare i diversi livelli di autonomia della Repubblica Riconoscere il ruolo specifico degli organi

		amministrativi periferici e di autonomia territoriale
	N. 3) DIRITTO 1h “statuti regionali”	CONOSCENZE: Saper esporre i criteri di ripartizione dei poteri legislativi e amministrativi tra Stato e Regioni
		ABILITA’: Saper inquadrare gli statuti regionali nella gerarchia delle fonti normative
		COMPETENZE: Saper indicare i limiti esterni di ordine internazionale all'autonomia regionale
	N. 4) DIRITTO 3h “l’Unione europea”	CONOSCENZE: Saper delineare i principi del diritto originario e derivato dell’Unione (sovrannazionalità, attribuzione, competenza, rappresentatività, sussidiarietà) Saper descrivere gli organi costitutivi dell’Unione, in struttura, composizione e funzioni
		ABILITA’: Saper collegare gli aspetti giuridici con quelli politici di edificazione del castello istituzionale europeo Saper riconoscere e distinguere il metodo intergovernativo da quello partecipativo rappresentativo
		COMPETENZE: Saper descrivere le prerogative e i doveri del cittadino europeo Saper individuare il quadro di azione condiviso dai paesi membri (coesione sociale, territoriale rafforzata, cooperazione internazionale) e quello dell'autodeterminazione dei popoli

	<p>N. 5) DIRITTO 2h “gli organismi internazionali”</p>	<p>CONOSCENZE: Saper indicare i protagonisti dell'ordine politico giuridico internazionale Saper indicare i principali moventi economici delle diverse aree del mondo sviluppato e meno sviluppato Essere informato sui principali problemi ambientali trasversali ai vari Paesi</p>
		<p>ABILITA': Saper riflettere sugli 'status' individuali connessi alla vita dei singoli e dei gruppi sociali organizzati Saper distinguere tra i diversi ordini di riconoscimento giuridico delle comunità Saper cogliere alcuni aspetti critici per la convivenza civica legati ai conflitti di culture giuridiche</p>
		<p>COMPETENZE: Saper collegare alle funzioni di rappresentanza e cooperazione internazionale alcune delle principali agenzie politiche, giuridiche ed economiche Saper esporre considerazioni conducenti sul moderno quadro dei diritti umani condivisi trasversalmente dalla comunità internazionale Saper ricollegare l'azione per lo sviluppo sostenibile di alcune entità internazionali e nazionali</p>
	<p>N. 6) STORIA 2h “storia della bandiera e dell'inno nazionale”</p>	<p>CONOSCENZE: conoscere la storia della formazione e nascita del tricolore e della nascita dell'inno nazionale</p> <p>ABILITA': partecipare in modo attivo e costruttivo alla vita sociale. - Accettare gli altri e riflettere sul valore della convivenza civile.</p>

		<p>COMPETENZE: 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.</p>
	<p>N. 7) ITALIANO 2h “educazione alla legalità e contrasto alle mafie”</p>	<p>CONOSCENZE: La storia della nascita e trasformazione delle organizzazioni mafiose</p> <p>ABILITA': riconoscere il valore della legalità -</p> <p>COMPETENZE: Essere parte di una comunità e comprenderne le regole del vivere civile</p>
	<p>N. 8) ITALIANO 2h “educazione al volontariato e cittadinanza”</p>	<p>CONOSCENZE: conoscere gli organismi che si occupano di volontariato</p> <p>ABILITA': riconoscere il valore dell'aiuto e della solidarietà</p> <p>COMPETENZE: essere parte di una comunità volta alla legalità e alla solidarietà civile</p>
	<p>N.9) Enogastronomia Settore cucina Alimentazione 4h</p>	<p>CONOSCENZE: Comprende i concetti chiave 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, Comprende la necessità di uno sviluppo equo e sostenibile, rispettoso dell'ecosistema, Sapere acquistare i prodotti Km0, di un utilizzo consapevole delle risorse ambientali. Promuove il rispetto verso gli altri, collegandosi Articolo 3 e Articolo 5 e Articolo 2,32, e 41 della Costituzione Italiana. Riconoscere i nuclei Fondamentali della l'ambiente e contrastare le</p>

		<p>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 riciclaggi</p>
		<p>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.</p>
		<p>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.</p>
		<p>Alimentazione: CONOSCENZE: -La sostenibilità e i suoi indicatori : l'impronta ecologica, idrica e di carbonio. -Lo sviluppo sostenibile e la contrapposizione tra i modelli di economia circolare e lineare -La doppia piramide alimentare e la sostenibilità della dite mediterranea</p>

		<p>-Salute e benessere: l'importanza dell'alimentazione in relazione agli stili di vita - La connessione tra la promozione della salute e del benessere attraverso una vita sana e il raggiungimento di uno sviluppo sostenibile -Agenda 2030: goal n.1,2,3,11, 12, 13</p>
		<p>ABILITA'</p> <p>-Comprendere i fattori che determinano l'impatto ambientale dei diversi alimenti in relazione alle loro impronte ecologica, idrica e di carbonio. -Saper applicare il concetto di economia circolare nell'ambito dell'alimentazione -Comprendere obiettivi e traguardi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030 - Saper collegare gli aspetti nutrizionali e gli stili di vita al benessere ed alla prevenzione delle malattie. -Comprendere il legame tra lotta all'obesità e lotta alla denutrizione garantire il benessere e la salute di tutti</p>
		<p>COMPETENZE</p> <p>-Agire da cittadini responsabili e partecipare pienamente e consapevolmente alla vita culturale, civica e sociale della comunità. -Compiere scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 -Operare quotidianamente a favore dello sviluppo eco- sostenibile</p>

		-Agire per contribuire ad assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età
	N.10 SCIENZE MOTORIE 4h “ Educazione alla salute e al benessere”	CONOSCENZE: Art.32 della costituzione: la salute come fondamentale diritto dell'individuo, attraverso il movimento e una corretta alimentazione.
		ABILITA': Gestire il concetto di salute secondo quanto previsto dall'OMS riguardo alimentazione e movimento.
		COMPETENZE: saper attuare in pratica i principi che portano ad uno sviluppo psicofisico adeguato.
TOTALE h	33h	
TEMPI DI SVOLGIMENTO	PRIMO QUADRIMESTRE (SETTEMBRE-GENNAIO)	
	SECONDOQUADRIMESTRE (FEBBRAIO-GIUGNO)	
METODOLOGIA	Lezione frontale, didattica breve, cooperative learning, risoluzione di problemi, schemi di riepilogo, flipped class, brainstorming, interazione e condivisione, problem solving.	
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.	

4. Contenuti svolti dai docenti del Consiglio di Classe

4.1. UDA e Contenuti delle singole discipline

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	<p>Presentazione in PowerPoint, E-Book, con Compito di Realtà (Realizzazione di una Esercitazione Pratica in Laboratorio)</p>

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
ITALIANO 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. 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. 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. 2. interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere. 2. Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte Lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo	ITALIANO 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. 2. Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo-interpretativi, argomentativi, regolativi. 2. Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale. 2. Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio. 7. Caratteri comunicativi di un testo multimediale.

<p>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 di studio di culture diverse</p> <p>5. Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard semplici, 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 e funzioni comunicative, modelli di interazione scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>5. Partecipare a conversazioni o discussioni in generale di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>5. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico.</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. 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. Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.</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 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,</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>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>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>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 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
MATEMATICA 10. Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi.	MATEMATICA 10. Variabili e funzioni.
SC. MOTORIE 9. Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali. 9. Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento.	SC. MOTORIE 9. Gli elementi tecnico-scientifici di base relativi alle principali tecniche espressive. 9. Differenze tra movimento biomeccanico e gesto espressivo. Le caratteristiche ritmiche del movimento.

**COMPETENZE DELLE DISCIPLINE AFFERENTI – ASSE PROFESSIONALE – Classe Quinta Lab.
Enogastronomia Cucina – Allegato 2G Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"**

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.

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.

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

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.

Competenza n. 5 - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

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.

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.

Competenza n. 8 - Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Competenza 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.

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.

Competenza n. 11 - Proiettare attività /iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.

Abilità	Conoscenze
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE Garantire la tutela e la sicurezza del Cliente. 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. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio. 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.	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE Igiene dei prodotti alimentari <ul style="list-style-type: none"> • La contaminazione degli alimenti • I pericoli biologici, chimici e fisici nella filiera alimentare e la loro prevenzione • I Manuali di Buone Pratiche Igieniche • Normativa igienico sanitaria e procedure di autocontrollo HACCP. • La sicurezza sul lavoro: d.lgs. 81/2008 • Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente. • Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. • Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche e patologiche • Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari. • Il cibo tra religione e innovazioni della filiera alimentare • I metodi di conservazioni • La contaminazione degli alimenti

<p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</p> <p>Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito</p>	<ul style="list-style-type: none"> • I tipi di Menu e la sua storia, come vengono classificati, cinque colori della salute i menu nelle diverse religioni • I pericoli biologici, chimici e fisici nella filiera alimentare e la loro prevenzione • I Manuali di Buone Pratiche Igieniche • Normativa igienico sanitaria e procedure di autocontrollo HACCP. • La sicurezza sul lavoro: d.lgs. 81/2008 • Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente • Valore culturale del cibo e rapporto con le diverse diete, • Fattori contaminati • Le tipologie delle muffe nobili., muffe nocive <p>Alterazione durante le cotture</p> <p>La filiera agroalimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> - Impatto ambientale della filiera agroalimentare - Le frodi nella filiera agroalimentare - La sicurezza alimentare nella filiera produttiva - La qualità della filiera agroalimentare - Le certificazioni di qualità - Concetti di sostenibilità e certificazione.
<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 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. <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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

<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 HACCP.</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>geografiche protette (DOP, IGP, STG)</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>9. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di customer care e di customer satisfaction.</p> <p>10. Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi, dei risultati</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</p> <p>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>

Utenti destinatari	Classe Quinta Lab. Cucina
Prerequisiti	<p>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;</p> <p>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;</p> <p>Saper cercare sul web informazioni affidabili e coerenti con l'obiettivo prefissato;</p>

	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 didattiche • 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	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 curricolari 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)	
<p>Seguire le indicazioni dei docenti di ciascuna disciplina;</p> <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...):	
Lavoro individuale	
Lavoro di gruppo	
Tutor: Prof.ssa D'Amico Marianna, Prof. Esposito Salvatore.	
QUALI PRODOTTI Presentazione Power Point o altro programma con immagini, video e realizzazione di eventi inerenti all'Unità di Apprendimento	
(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)	
<p>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.</p> <p>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 off ce di una struttura ricettiva. Imparerai ad entrare in relazione con gli altri in maniera positiva e costruttiva.</p>	
TEMPI: SETTEMBRE-GIUGNO (22 settimane) 1056 ore	

PIANO DI LAVORO	
TITOLO UDA	MADE IN ITALY NEL MONDO
COORDINATRICE DI CLASSE TUTOR	Prof.ssa D'Amico Marianna
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	La storia della nascita della Repubblica e della Costituzione. Confronto tra Statuto Albertino e Costituzione	Confronto tra i due documenti.	Lezione partecipata. Discussioni guidate Lavori di gruppo Ricerche sul web Lavoro tra pari	11	Libro di testo Risorse multimediali disponibili sul web
	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 tra pari	15	Libro di testo Risorse multimediali disponibili sul web
	Dallo Statuto Albertino alla Costituzione La Costituzione parte II: L'Ordinamento giuridico della Repubblica Il Presidente della Repubblica Il Parlamento Il Governo	Analisi del processo di nascita della Costituzione Italiana. Analisi delle principali 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			
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
	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	<p>Il Positivismo: Naturalismo e Verismo "G. Verga: vita opere e poetica "La lupa" da Vita dei campi Il Decadentismo: Simbolismo ed Estetismo: "C. Baudelaire "L'albatro" da Fiori del Male "G. Pascoli: vita, opere e poetica "Lavandare" da Myricae "X Agosto" da Myricae "Il gelsomino notturno" da Canti di Castelvecchio "G. D'Annunzio: vita, opere e poetica "La pioggia nel pineto" dalle Laudi Il nuovo romanzo europeo: il romanzo del primo novecento. "L. Pirandello: vita opere e poetica" La patente da Novelle per un anno "Il treno ha fischiato" da Novelle per un anno "I. Svevo: vita, opere e poetica "L'ultima sigaretta da La coscienza di Zeno "Un'esplosione immane da La coscienza di Zeno Le avanguardie storiche: il Futurismo (cenni) o La poesia del primo dopoguerra: "G. Ungaretti: vita, opere e poetica "Veglia da L'allegria "I fiumi" da L'allegria "Sono una creatura" da L'allegria "E. Montale: vita, opere e poetica "Merigiare pallido e assorto" da Ossi di Seppia "Non chiederci la parola" da Ossi di Seppia "Ho sceso dandoti il braccio" da Satura o La poesia tra le due guerre: l'Ermetismo (cenni) "S. Quasimodo vita, opere e poetica "Ed è subito sera" da Acque e terre. Il secondo dopoguerra: il Neorealismo o La poesia tra le due guerre: l'Ermetismo (cenni) "S. Quasimodo vita, opere e poetica "Ed è subito sera" da Acque e terre Il secondo dopoguerra: il Neorealismo.</p>	<p>Mettere in relazione le poetiche degli autori e i mutamenti storico-culturali Leggere e analizzare testi scelti in prosa e in versi</p>	<p>Lezione partecipata. Lezione frontale ed interattiva. Lavoro di gruppo. Debate. Apprendimento cooperativo</p>	132	<p>Libro di testo ed espansioni digitali Risorse multimediali Schede di approfondimento o Mappe concettuali</p>
Inglese	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>Lavori di gruppo (Cooperative learning) <i>Tutoring</i> tra pari Lezione Partecipata Ricerche sul web <i>Role Model</i></p>	66	<p>Libro di Testo Schede di approfondimento o Mappe concettuali Risorse Multimediali</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>		<i>Task-based learning</i>		
Francese	<p>Tecniche di comunicazione in lingua straniera nell'ambito dei contenuti sviluppati dalle discipline professionali.</p> <p>Comment manger équilibré Les légumes Les groupes alimentaires La pyramide alimentaire Les cuissons diététiques Le régime crétois : les principes du régime crétois Le végétarisme et le végétalisme ou véganisme Le régime macrobiotique Les régimes religieux, l'Islam et l'alimentation Manger « cacher » qu'est-ce que cela veut dire ? L'hygiène et la conservation des aliments, les aliments à risque Les poissons crus : bonnes pratiques d'hygiène Les techniques de conservation par la chaleur et par le froid La pasteurisation des aliments La stérilisation La réfrigération La déshydratation La congélation et la surgélation Tableaux des connaissances, la conservation des aliments Le système HACCP La marche en avant : la réception et le contrôle des marchandises, la gestion des stocks. Les contrôles qualitatifs et quantitatifs : l'analyse sensorielle L'hygiène et la sécurité du personnel, des équipements et des locaux La formation et l'hygiène du personnel Les locaux</p>	<p>Attività di ascolto e comprensione orale globale ed analitica. Attività di produzione orale ed interazione. Attività di lettura e comprensione scritta globale ed analitica. Attività di produzione scritta. Presentazione di ricette, menu e piatti. Produzione di materiale multimediale.</p>	<p>Lezioni frontali/dialogate Lezioni guidate. Problem Solving Cooperative learning Gruppi di studio e di ricerca. Brain storming Learning by doing Studio autonomo</p>	99	

Religione	<p>Cristianesimo e letteratura: confronto tra i libri di Qoelet e la poetica leopardiana.</p> <p>Il concetto di Provvidenza in Manzoni.</p> <p>Dostoevsky: la leggenda del Grande Inquisitore.</p> <p>Filosofia e cristianesimo: il positivismo in rapporto alla fede.</p> <p>La deriva nichilista: Nietzsche, cenni.</p> <p>La risposta ideologica all'ateismo.</p> <p>La Pasqua, questioni socio-politiche e teologiche.</p> <p>Dibattito sulla guerra in Ucraina.</p>	<p>Lezioni frontali/dialogate, guidate. Confronto interattivo. Lavoro di gruppo. Ricerche sul web</p>	33	<p>Libri di testo. Risorse multimediali</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.</p> <p>Punti di continuità.</p> <p>Funzione esponenziale.</p> <p>Tecniche di calcolo di limiti e loro applicazione. Asintoti verticale e orizzontale</p> <p>Il concetto di derivata. 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.</p> <p>Letture 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>Letture 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>	99	<p>libro di testo, appunti</p>
Storia	<p>La società di massa</p> <ul style="list-style-type: none"> • La preparazione alla Prima guerra mondiale • La Prima guerra mondiale • Il primo dopoguerra in Italia e nel mondo • Il Fascismo • Il Nazismo • La Seconda guerra mondiale • Il secondo dopoguerra: la guerra fredda • La ricostruzione italiana e il boom economico. 	<p>Relazioni scritte. Costruzione di mappe concettuali. Visione di prodotti filmici.</p> <p>Realizzazione del prodotto finale</p>	<p>Lezione partecipata</p> <p>Discussioni guidate</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Ricerche sul web</p> <p>Lavoro tra pari</p>	66	<p>LIM, Libri di testo</p> <p>Risorse multimediali disponibili sul web</p>

DISCIPLINE AFFERENTI – ASSE MATEMATICO SCIENTIFICO E TECNOLOGICO

Disciplina	Contenuti	Attività	Metodologie	Ore	Strumenti
Matematica	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.	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	Lezione partecipata. Discussioni e guidate. Lavori di gruppo. Ricerche sul web. Lavoro tra pari.	99	L.I.M., libri di testo, appunti
	Il concetto di derivata, Funzioni crescenti e decrescenti. Criteri per l'analisi dei punti stazionari.	Tracciare il grafico di semplici funzioni algebriche intere e fratte.			
Sc. Motorie	"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.	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.	Metodo induttivo, deduttivo ed esperienziale. Lavoro individuale e di gruppo. Scoperta guidata e cooperativa e learning. Osservazione reciproca.	66	Piccoli e grandi attrezzi. Strumenti multimediali e libro di testo. Dispositivi specifici (cardiofrequenzimetri, strumenti di misurazione e app dedicate al monitoraggio)
	"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	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.			

	socializzante e di autovalutazione del proprio stato di forma.			
--	--	--	--	--

DISCIPLINE AFFERENTI – ASSE PROFESSIONALE – Classe Quinta Lab. Enogastronomia Cucina					
Disciplina	Contenuti	Attività	Metodologie	Ore	Strumenti
Scienza e Cultura dell'alimentazione	<p>La contaminazione degli alimenti</p> <p>I pericoli biologici, chimici e fisici nella filiera alimentare e la loro prevenzione</p> <p>I Manuali di Buone Pratiche Igieniche</p> <p>Normativa igienico sanitaria e procedure di autocontrollo HACCP.</p> <p>La sicurezza sul lavoro: d.lgs. 81/2008</p> <p>Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</p> <p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche e patologiche</p> <p>Il cibo tra religione e innovazioni della filiera alimentare</p> <p>La filiera agroalimentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Impatto ambientale della filiera agroalimentare - Le frodi nella filiera agroalimentare - La sicurezza alimentare nella filiera produttiva - La qualità della filiera agroalimentare - Le certificazioni di qualità - Concetti di sostenibilità e certificazione. 	<p>Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p> <p>Elaborazione di 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>Predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Formulazione di proposte per promuovere stili di vita sostenibili e equilibrati, definendo offerte gastronomiche che tengano conto delle mutevoli esigenze del cliente</p> <p>Corretta applicazione delle tecniche di lavorazione di prodotti scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito.</p> <p>Presentazione dell'UDA</p>	<p>Lezione frontale;</p> <p>Debate;</p> <p>Cooperative learning;</p> <p>Peer tutoring</p>		<p>Libro di testo;</p> <p>appunti digitali, mappe concettuali, LIM, PC, tablet e smartphone</p>
	<p>PERCORSO 1:</p> <p>U.1.DALL'ALIMENTO AL PIATTO; La qualità degli alimenti;</p> <p>Allergie e intolleranze alimentari;</p> <p>U.2.CREAZIONE DI UN PIATTO;</p>		<p>Lezione frontale e</p>		<p>Libro di testo; LIM,</p>

<p style="text-align: center;">Laboratorio Enogastronomi a Cucina</p>	<p>Preparare il cibo; La presentazione del piatto; PERCORSO 2: U.3.LA SICUREZZA SUL LAVORO; I rischi specifici del settore ristorativo; PERCORSO 2: 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 e STG, i prodotti biologici, gli OGM, additivi alimentari, etichetta alimentare, tracciabilità e rintracciabilità. Il menù e la sua storia, gli aspetti del menu 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; U.2.BANCHETTI E BUFFET; L'organizzazione di eventi; U.5.IL FOOD AND BEVERAGE MANAGER; Una figura professionale molto qualificata; -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 -Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi/limitazioni alimentari -Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati -Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela</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>discussioni guidate. Lezione partecipata con lavori di gruppo. Tutoring tra pari. Verifiche singole e di gruppo</p>	<p style="text-align: center;">165</p>	<p>PC, Tablet, telefonini; Riviste e risorse multimediali disponibili sul web di settore; Laboratori e attrezzature professionali di settore; Visite guidate</p>
--	---	---	--	--	--

Laboratorio Enogastronomi a Sala e Vendita	Dalla vite al vino I vini passiti e vivi	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
	Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito 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)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE U.D.A.

Voto in decimi	10	9	8	7	6	5	4	3
Fascia di livello corrispondente	AVANZATO		INTERMEDIO		BASE		BASE NON RAGGIUNTO	
INDICATORI	DESCRITTORI							
Completezza, pertinenza, organizzazione	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna.	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate				
Correttezza	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità	Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione				
Ricerca e gestione delle informazioni	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura	Ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera, nel complesso, adeguata.	L'allievo non sa ricercare le informazioni e mostra carenze rilevanti nell'organizzazione				
Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza ed efficienza.	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza.	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato				
Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo le proprie idee in modo dinamico ed organizzato.	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e mostrando buone capacità nell'arricchire e organizzare le proprie idee	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze ma l'ascolto non è costante	L'allievo non riesce a comunicare con i pari, socializza in maniera selettiva e ha rilevanti difficoltà nell'ascolto.				
Autonomia	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e problematiche.	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni.	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e deve essere guidato	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato				

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "G. DI VITTORIO"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Programma di Italiano 5 KB - A.S. 2023-2024

- Il Positivismo: Naturalismo e Verismo
- ◆ G. Verga: vita opere e poetica "La lupa" da *Vita dei campi*
- Il Decadentismo: Simbolismo ed Estetismo:
- ◆ C. Baudelaire "L'albatro" da *Fiori del Male*
- ◆ G. Pascoli: vita, opere e poetica
"Lavandare" da *Myrica*
"X Agosto" da *Myrica*
"Il gelsomino notturno" da *Canti di Castelvecchio*
- ◆ G. D'Annunzio: vita, opere e poetica "La pioggia nel pineto" dalle *Laudi*
- Il nuovo romanzo europeo: il romanzo del primo novecento.
- ◆ L. Pirandello: vita opere e poetica "La patente" da *Novelle per un anno*
"Il treno ha fischiato" da *Novelle per un anno*
- ◆ I. Svevo: vita, opere e poetica
"L'ultima sigaretta" da *La coscienza di Zeno*
"Un'esplosione immane" da *La coscienza di Zeno*
- Le avanguardie storiche: il Futurismo (cenni)
- La poesia del primo dopoguerra:
- ◆ G. Ungaretti: vita, opere e poetica
"Veglia" da *L'allegria*
"I fiumi" da *L'allegria*
"Sono una creatura" da *L'allegria*
- ◆ E. Montale: vita, opere e poetica
"Merigiare pallido e assorto" da *Ossi di Seppia*
"Non chiederci la parola" da *Ossi di Seppia* "Ho sceso dandoti il braccio" da *Satura*
- La poesia tra le due guerre: l'Ermetismo (cenni)
- ◆ S. Quasimodo vita, opere e poetica "Ed è subito sera" da *Acque e terre*
- Il secondo dopoguerra: il Neorealismo

Libri di testo: *La mia letteratura* 3 volume Roncoroni, Cappellini, Dendi, Sada, Tribulato C. Signorelli Scuola.
Tutta la letteratura che serve 3 (testo integrato per percorsi facilitati) Signorelli Scuola.

Ladispoli 15 maggio 2024

L'insegnante Angela Di Sabatino



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "G. DI VITTORIO"
ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'ALBERGHIERA

Programma di Storia 5 KB - A.S. 2023-2024

- La società di massa
- Gli scenari economici e politici all'inizio del Novecento.
- La prima guerra mondiale
- Il primo dopoguerra in Italia e nel mondo
- Il Fascismo
- Il Nazismo
- La Seconda guerra mondiale
- Il secondo dopoguerra: la guerra fredda
- La ricostruzione italiana e il boom economico.

Libro di testo in uso: *La nostra avventura – Il Novecento e la globalizzazione* vol. 3 G. DeVecchi,
G. Giovannetti Edizioni scolastiche Bruno Mondadori.

Ladispoli, 15 maggio 2024

L'insegnante Angela Di Sabatino



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "G. DI VITTORIO"
ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'
ALBERGHIERA

Programma di Scienze e Cultura dell'alimentazione

- Contaminazioni chimica, fisica, biologica e malattie correlate
- Igiene e sicurezza nell'ambiente ristorativo: igiene personale e professionale
- Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP
- Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica: d.lgs. 81/2008
- L'alimentazione equilibrata e la dieta mediterranea: LARN, linee guida e piramide alimentare
- Principi di dietologia e dietoterapia: la dieta in condizioni fisiologiche e patologiche
- Consuetudini alimentari nelle grandi religioni
- La filiera agroalimentare: concetti di qualità totale, sostenibilità e certificazione
- Marchi di qualità e di origine: promozione del made in Italy
- Le frodi nella filiera

Libro di testo: *Alimentazione oggi* seconda edizione vol 5, Silvano Rodato, Zanichelli.

Ladispoli 15/05/2024

Prof. ssa Diana Notaro

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "G. DI VITTORIO"
ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'ALBERGHIERA
CLASSE : 5KB
Anno Scolastico 2023/2024

PROGRAMMA SVOLTO
FRANCESE

Prof.ssa D'Amico Marianna

Libro di testo: *Saveurs & Cuisine, le français professionnel pour l'oenogastronomie*, M. Olivieri, P. Beaupart, Rizzoli Languages, 2021

Comment manger équilibré

Les légumes

Les groupes alimentaires

La pyramide alimentaire

Les cuissons diététiques

Le régime crétois : les principes du régime crétois

Le végétarisme et le végétalisme ou véganisme

Le régime macrobiotique

Les régimes religieux, l'Islam et l'alimentation

Manger « cacher » qu'est-ce que cela veut dire ?

L'hygiène et la conservation des aliments, les aliments à risque

Les poissons crus : bonnes pratiques d'hygiène

Les techniques de conservation par la chaleur et par le froid

La pasteurisation des aliments

La stérilisation

La réfrigération

La déshydratation

La congélation et la surgélation

Tableaux des connaissances, la conservation des aliments

Le système HACCP

La marche en avant : la réception et le contrôle des marchandises, la gestion des stocks.

Les contrôles qualitatifs et quantitatifs : l'analyse sensorielle

L'hygiène et la sécurité du personnel, des équipements et des locaux

La formation et l'hygiène du personnel

Les locaux

Ladispoli, 15/05/2024

Prof. ssa D'Amico Marianna

Maria D'Amico

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "G. DI VITTORIO"
ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

CLASSE : 5KB

Anno Scolastico 2023/2024

PROGRAMMA SVOLTO
INGLESE

Testi microlingua

MODULE 4

FOOD PRESERVATION

Physical methods

Chemical methods

Physico-chemical and biological methods

COOKING TECHNIQUES

Water cooking techniques

Fat cooking techniques

Heat cooking techniques

Mixed cooking techniques

MODULE 6

HEALTH AND SAFETY

HACCP

HACCP principles

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

MODULO 7

Getting a job: How to write a Curriculum Vitae

Talking about traineeship experience

Grammatica

Ripasso e rinforzo delle strutture grammaticali studiate nel corso del 3 e 4 anno (Present perfect vso Past simple: forme e uso; passive form)

Ladispoli, 15/05/2024

Prof. ssa Mariagrazia Passerini

Materia: Diritto e tecniche amministrative delle strutture turistico-ristorative

Prof. Biagio Lecce

Argomenti svolti e strumenti utilizzati:

- Avvio dell'impresa, requisiti e capacità
- Le formalità amministrative per costituire l'impresa
- L'obbligo delle scritture contabili
- La privacy e la sicurezza sul lavoro
- La crisi d'impresa
- La sicurezza alimentare
- L'etichettatura e i controlli integrati della filiera. La sicurezza e l'igiene alimentare, la strategia "Dai campi alla tavola", l'Haccp, Tracciabilità e rintracciabilità
- Etichettatura e cultura sostenibile: etichettatura dell'olio di oliva.
- Il contratto di ristorazione. Libro
- Le catene ristorative e il contratto di franchising.
- Le catene ristorative.
- Case study pag.
- La gestione della qualità
- I segni distintivi dell'impresa in generale da
- Il sistema di qualità e le certificazioni di qualità.
- I marchi di qualità agroalimentari
- I prodotti a chilometro zero e i presidi slow food e l'economia circolare.
- Il marketing in generale. Le funzioni del marketing
 - Impostazione del lavoro progettuale dal titolo "La strada enogastronomica dei territori culturali": approfondimento sul marketing territoriale. Redazione di concept note.
- La business idea
- Le fasi principali del Piano marketing con ausilio di tabelle sul libro.
- Le 4 fasi del marketing (product place price promotion)
- Quota di mercato e posizionamento dell'impresa.
 - ricerche di mercato, analisi della domanda e segmentazione del mercato, analisi della concorrenza, vantaggio competitivo.
- La distribuzione e la promozione.

Metodologie impiegate:

- Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico
- Sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.
- Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato.
- 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.
- Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato
 - Strategie di comunicazione del prodotto
 - Strumenti di pubblicità e comunicazione
 - Principi di fidelizzazione del cliente
 - Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento
 - Tecniche di programmazione e controllo dei costi
 - 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
 - Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato
 - Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione
 - Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer
 - Elementi di marketing dei servizi turistici
 - Tecniche di rilevamento della customer satisfaction
 - Meccanismi di fidelizzazione cliente
 - Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera
 - Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive
 - Mercato turistico e sue tendenze
 - Normativa riguardante la tutela ambientale

Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale

- Metodologie e strumenti di marketing turistico
- Selezionare le modalità del Marketing Mix
- Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità
- Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura
- Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela
- Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità
- Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del
 - prodotto/servizio
- Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di customer care e di customer satisfaction
- Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "G. DI VITTORIO"
ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'ALBERGHIERA
PROGRAMMA SVOLTO NELL'A.S. 2023/2024

CLASSE: 5 KB

MATERIA: Matematica

DOCENTE: Monica Moro

TESTO: Colori della Matematica edizione BIANCA per gli Istituti Alberghieri-volume A

Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado. La
funzione esponenziale.

Semplici equazioni e disequazioni esponenziali.

L'insieme dei numeri reali: gli intervalli.

Funzioni reali di variabile reale e loro generalità: dominio, codominio e studio del segno.

Concetto intuitivo di limite.

Forme di indeterminazione $0/0$, ∞/∞ , $\infty-\infty$.

Funzioni continue e loro proprietà. Punti di continuità.

Tecniche di calcolo di limiti e loro applicazione.

Asintoti verticale e orizzontale e il concetto di derivata.

Derivata di una somma e derivata di un quoziente.

Funzioni crescenti e decrescenti.

Ricerca dei punti di massimo e di minimo.

Lettura del grafico di una funzione.

Ladispoli, 15/05/2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "G. DI VITTORIO"
ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI: ENOGASTRONOMIA E
OSPITALITA'ALBERGHIERA
PROGRAMMA SVOLTO NELL'A.S. 2023/2024

CLASSE: 5 KB

MATERIA: Sala e Vendita

DOCENTE: Nespeca GLAUCO

- il caffè, morfologia, qualità, processo produttivo e preparazioni;
- il tè, caratteristiche, produzione, principali qualità e servizio;
- il cacao, cenni storici, proprietà, fasi iniziali della produzione ed utilizzi;
- il vino, storia, processo produttivo, cenni di enologia moderna;
- degustazione ed abbinamento cibo – vino;
- regionalità italiana dei ceppi vitigni;
- i vini liquorosi più famosi, metodi di produzione e differenziazioni;
- la cucina di sala;
- Champagne e spumante;
- gli aperitivi.

Ladispoli, 15/05/2024

Prof. Nespeca Glauco

I.S.I.S. " G.DI VITTORIO" - LADISPOLI

Programma di Scienze Motorie

a.s. 2023\2024 Classe:

5 KB Docente: Gabriella Moriggi

Potenziamento fisiologico:

Esercitazioni a carattere generale per l'incremento delle capacità motorie (forza, agilità) con predominio di lavoro aerobico;

Sviluppo del trofismo muscolare e della mobilità articolare attraverso combinazioni di esercizi strutturati in esecuzioni di difficoltà e di intensità crescente;

Esercizi di stretching per i principali gruppi muscolari. Rielaborazione e consolidamento degli schemi motori di base.

Rielaborazione e consolidamento degli schemi motori di base

Sviluppo delle capacità coordinative utilizzando:

Esercitazioni di dinamica generale a corpo libero;

Esercitazioni di coordinazione dinamica generale svolti attraverso l'apprendimento e il perfezionamento dei fondamentali individuali e di squadra di giochi sportivi;

Perfezionamento ed affinamento del gesto sportivo.

Giochi sportivi

Pallavolo - Basket

Tennis – tavolo

Calcetto.

Studio analitico dei fondamentali e regolamento tecnico dei suddetti giochi sportivi.

Sintesi dello studio analitico nella pratica di partite miste applicando elementari schemi di gioco.

Partecipazione al torneo interno di pallavolo.

TEORIA

Regolamenti dei giochi sportivi praticati.

EDUCAZIONE CIVICA

Diritto alla salute (Art.32 della Costituzione) in riferimento soprattutto alla prevenzione di patologie attraverso il movimento e una sana alimentazione.

Criteri di valutazione

Nella valutazione è stato tenuto conto oltre al progresso, rispetto al livello di partenza, dell'impegno e della continuità nel lavoro, della partecipazione attiva e costruttiva, dell'interesse, del comportamento e del rispetto dimostrato per le regole, per i compagni per gli spazi e i materiali di utilizzo.

Ladispoli, 15/05/2024

Prof. ssa Gabriella Moriggi



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.istdivittorio.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 2023/2024

Programma svolto di Enogastronomia Settore Cucina classe 5KB
Libro di testo in uso: Professionisti dell'Alta Cucina

Unità 1 – Gastronomia e Storia

- 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

- 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

- 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

- 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

Educazione Civica Cittadinanza e Costituzione

- Cenni storici dallo Statuto Albertino alla formazione e nascita della Costituzione Italiana
- Articoli trattati della Costituzione Italiana: Articolo 1, 2 , 3 - Articolo 32 e Articolo 41
- Cosa è l'Agenda 20.30 e i suoi 17 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 8** : Incentivare una crescita economica, duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti
 - **Goal 10**: Ridurre le disuguaglianze all'interno e fra le Nazioni
 - **Goal 12**: Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo
 - **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

Ladispoli 15/05/2024

Firma del Docente

Salvatore Esposito

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "G. DI VITTORIO"
ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'ALBERGHIERA

CLASSE : 5KB

Anno Scolastico 2023/2024

PROGRAMMA SVOLTO
RELIGIONE

Cristianesimo e letteratura: confronto tra i libri di Qoelet e la poetica leopardiana.

Il concetto di Provvidenza in Manzoni.

Dostoevsky: la leggenda del Grande Inquisitore.

Filosofia e cristianesimo: il positivismo in rapporto alla fede.

La deriva nichilista: Nietsche, cenni.

La risposta ideologica all'ateismo.


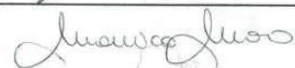




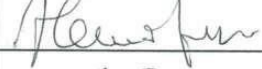

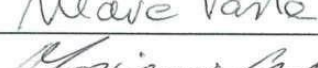
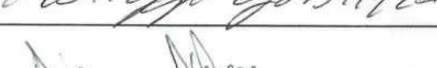
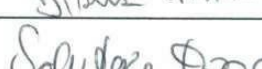
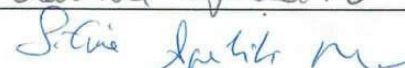
La Pasqua, questioni socio-politiche e teologiche.

Dibattito sulla guerra in Ucraina.

Ladispoli, 15/05/2024

Prof. Carlo Narducci

I DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Nome e cognome	Disciplina	Firma
DI SABATINO ANGELA	ITALIANO E STORIA	
MORO MONICA	MATEMATICA	
PASSERINI MARIA GRAZIA	LINGUA INGLESE	
LECCE BIAGIO	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
NESPECA GLAUCO	SALA E VENDITA	
D'AMICO MARIAANNA	LINGUA FRANCESE	
ALESSIO LUIGI	SOSTEGNO	
NARDUCCI CARLO	RELIGIONE	
VASTA MARIA GRAZIA	SOSTEGNO	
MORIGGI GABRIELLA	SCIENZE MOTORIE	
NOTARO DIANA	SCIENZE DEGLI ALIMENTI	
ESPOSITO SALVATORE	CUCINA	
AGABITI ROSEI SILVIA	MATERIA ALTERNATIVA ALL'IRC	