



Istituto Statale D'Istruzione Superiore
Giuseppe Di Vittorio



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

ESAME DI STATO

Anno scolastico 2024-2025

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe 5 SALA Sez. A

INDIRIZZO: Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e per
l'Ospitalità alberghiera

ARTICOLAZIONE: Sala e Vendita



Coordinatore di Classe
Prof.ssa Donatella Di Matteo

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Loredana Saetta

INDICE

1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

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

2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

- 2.1 Analisi della situazione del gruppo classe
- 2.2 Candidati esterni
- 2.3 Profilo della classe e provenienza degli studenti
- 2.4 Bisogni Educativi Speciali
- 2.5 Relazione scuola famiglia
- 2.6 Profilo del consiglio di classe
- 2.7 Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)

3. PERCORSO FORMATIVO

- 3.1 Obiettivi Trasversali
- 3.2 Obiettivi educativi trasversali Area socio - relazionale
- 3.3 Obiettivi didattici comuni
- 3.4 Obiettivi specifici del Profilo professionale
- 3.5 Temi e progetti pluridisciplinari
- 3.6 Strategie, metodi e strumenti didattici utilizzati dal consiglio di classe
- 3.7 Attività di recupero/sostegno e approfondimento
- 3.8 Mezzi e spazi

3.9 Tempi

3.10 Attività esterne e interne

3.11 Simulazione Prove di Esame di Stato

3.12 Criteri per l'Ammissione all'Esame di Stato

4. VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO

4.1 Premessa

4.2 Criteri e strumenti di misurazione e valutazione degli apprendimenti

4.3 Criteri per l'attribuzione del voto di condotta

5. PROGRAMMAZIONE PER UDA - CLASSE QUINTA

5.1 UDA

5.2 UDA: strumento della trasversalità dei saperi

5.3 UDA - *MADE IN ITALY*

5.4 EDUCAZIONE CIVICA - CITTADINANZA E COSTITUZIONE

6. ALLEGATI

A. PCTO (Relazione finale e griglia di valutazione)

B. Traccia della simulazione della Prima Prova di Italiano

C. Traccia della simulazione della Seconda Prova di Scienza e Cultura dell'Alimentazione/Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita

D. Griglia di valutazione Prima Prova

E. Griglia di valutazione Seconda Prova

F. Griglia di valutazione Seconda Prova (DSA)

G. Griglia di valutazione del Colloquio Orale

H. UDA Educazione Civica – Costituzione, sviluppo sostenibile e cittadinanza digitale

I. Elenco alunni

J. Docenti del consiglio di classe

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 quattro 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 turistica: ricca di siti paesaggistici, aree naturali ed archeologiche di grande rilievo, strutture alberghiere e sportive; favorisce sia il turismo stagionale che congressuale.

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 e 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
- Pasticceria e arte bianca
- Servizi di sala e vendita
- Accoglienza turistica

Negli indirizzi “**Enogastronomia**” e “**Pasticceria e Arte Bianca**” 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'indirizzo “**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'indirizzo “**Accoglienza Turistica**” gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado

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

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

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

È in grado di:

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

Il profilo professionale viene orientato e declinato nelle seguenti articolazioni:

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

In particolare, nell'articolazione di "Enogastronomia" il Diplomato dell'indirizzo "Sala e vendita" 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.

1.1.5 Composizione del consiglio di classe

Nome e cognome	Disciplina	
DONATELLA DI MATTEO (COORDINATORE)	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA	
ANNA GASPARI	ITALIANO E STORIA	
LOREDANA ALFARANO	MATEMATICA	
ALESSANDRA ROSCANI	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
ALBERTO OLIVA	SEC. LINGUA STRANIERA - FRANCESE	
FILIPPO GENNARETTI	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	
MARIA BRACCI	SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	
CARMELA PANZELLA	LINGUA STRANIERA - INGLESE	
GIOVANNA CHIACCHIO	SC. MOTORIE E SPORTIVE	
CARLO NARDUCCI sostituito da ALESSIO CERULLI	IRC	
GLAUCO NESPECA	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA	1
CONCETTA ALLOCCO	SOSTEGNO	1

1.6 Continuità dei docenti

NOME E COGNOME	DISCIPLINA	ANNI CONTINUITÀ SULLA CLASSE
CARMELA PANZELLA	LINGUA STRANIERA – INGLESE	3
ANNA GASPARI	ITALIANO E STORIA	3
ALESSANDRA ROSCANI	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	3
LOREDANA ALFARANO	MATEMATICA	3
ALBERTO OLIVA	SECONDA LINGUA STRANIERA – FRANCESE	1
FILIPPO GENNARETTI	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	1
MARIA BRACCI	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	1
DONATELLA DI MATTEO	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA *	3
GIOVANNA CHIACCHIO	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	1
CARLO NARDUCCI sostituito da ALESSIO CERULLI	IRC	3
GLAUCO NESPECA	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA	1
CONCETTA ALLOCCO	SOSTEGNO	1

(*): Coordinatore di Classe: Prof.ssa DONATELLA DI MATTEO

1.7 Quadro orario settimanale

MATERIE DI INSEGNAMENTO CURRICOLARI	ORE SETTIMANALI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4*
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4
STORIA	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	5
MATEMATICA	3
INGLESE	2
SEC. LINGUA STRANIERA - FRANCESE	3
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	2
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA	7*
SC. MOTORIE E SPORTIVE	2
IRC (per coloro che se ne avvalgono)	1

* Risultano 2 ore di compresenza, Scienza e cultura dell'alimentazione con Laboratorio dei servizi enogastronomici - Settore sala e vendita.

2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

2.1 Analisi della situazione del gruppo classe

La classe è formata da 14 maschi e 4 femmine. Nel gruppo classe sono presenti sei alunni, che avendo presentato opportuna certificazione relativa al Disturbo Specifico dell'Apprendimento (L.170 /2010), hanno seguito un Piano Didattico Personalizzato

sottoscritto da loro stessi (PDP sono contenuti nei relativi fascicoli personali). Inoltre è presente un alunno con handicap (L.104/92)

La classe si presentava, all'inizio dell'anno, con livelli di preparazione sufficienti, solo una piccola parte aveva lacune pregresse in una o più materie, colmate nel corso dell'attuale anno scolastico. La maggior parte della classe ha mostrato un interesse sufficiente e partecipazione verso quasi tutte le discipline.

Alcuni studenti, in particolare, hanno acquisito un metodo di lavoro autonomo partecipando in modo costruttivo al dialogo educativo, dimostrando capacità di orientamento tra i diversi contenuti delle discipline raggiungendo, così, un buon livello di preparazione. Altri alunni, invece, hanno raggiunto gli obiettivi minimi in tutte le discipline, la loro preparazione risulta mediocre, coerentemente con la partecipazione al dialogo educativo, lo studio individuale e le numerose assenze.

La classe ha raggiunto un soddisfacente livello di socializzazione, quindi, si è creato, nel complesso, un clima sereno che ha permesso ai docenti di proseguire senza troppi problemi con l'attività didattica.

Dal punto di vista disciplinare il gruppo ha raggiunto un buon livello di educazione e si è dimostrato rispettoso sia nei confronti del corpo docente che dei propri compagni. Gli studenti sono stati valutati in maniera positiva durante lo stage confermando buone competenze professionali e sociali (Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento - PCTO).

La continuità didattica, in alcune discipline non è stata mantenuta, specialmente nelle materie caratterizzanti, come Scienza e Cultura dell'Alimentazione e Laboratorio dei servizi enogastronomici - Settore Cucina. Lingua e Cultura Francese, Scienze Motorie e Sportive.

Tutti i discenti hanno partecipato con interesse ad eventi e incontri organizzati dalla scuola.

2.3 Profilo della classe e provenienza degli studenti

• Provenienza degli studenti

Gli alunni provengono da zone limitrofe. Con una certa prevalenza dalle aree di Ladispoli, Cerveteri e Roma. 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.

• Impegno, partecipazione e obiettivi cognitivi raggiunti

Relativamente alla socializzazione, durante l'anno scolastico non sono emerse significative difficoltà nei rapporti interpersonali all'interno della classe quali situazioni che producessero in alcun modo competizione o rivalità tra gli studenti i quali hanno saputo instaurare tra loro un rapporto di collaborazione, anche se non fruito da tutti in egual modo. Le attività didattiche si sono svolte in un clima prevalentemente partecipativo.

2.4 Bisogni Educativi Speciali

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

2.5 Relazione scuola famiglia

I rapporti con le famiglie sono stati garantiti con due ricevimenti al mese (con la presenza di uno turno antimeridiano) in modalità mista, con la possibilità di recarsi presso la scuola o di effettuare il colloquio online attraverso la piattaforma *Microsoft Teams*.

2.6 Profilo del Consiglio di classe

Nel passaggio tra quarto e quinto anno la continuità didattica è stata assicurata nella maggior parte delle discipline.

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

L'Offerta formativa del "Di Vittorio" prevede che le attività di Alternanza Scuola Lavoro, adesso definiti "Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento"-PCTO, vengano svolte presso strutture presenti nel bacino dell'area metropolitana e all'estero. Gli studenti sono posti all'interno della realtà operativa del settore scelto permettendo, in questo modo, un rapido e proficuo confronto su ciò che avviene nella simulazione scolastica e nella vita lavorativa comune, valutando e risolvendo i quotidiani problemi di un lavoro sempre a contatto con il pubblico. Per quanto riguarda l'indirizzo Alberghiero fondamentale nello svolgimento di tale attività è il ruolo del personale della struttura ristorativa/albergo che diventa tutor aziendale, seguendo l'alunno nello svolgimento delle attività di reparto. In tal senso è stato steso un protocollo d'intesa tra il "Di Vittorio" e le associazioni di settore anche al fine di assicurare all'istruzione e alla formazione un ruolo efficace nello sviluppo del territorio attraverso uno stabile accordo tra sistema scolastico e sistema produttivo. Ai sensi dell'art.1 comma 37 L. 107/2015, sarà dato particolare riguardo alla possibilità per lo studente di esprimere una valutazione sull'efficacia e sulla coerenza dei percorsi stessi con il proprio indirizzo di studio.

In allegato la relazione e la griglia di valutazione relativa al PCTO (ALLEGATO A)

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.

3.2 Obiettivi educativi trasversali Area socio - relazionale

- 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 Area operativa
- acquisire le competenze professionali specifiche
- saper programmare le proprie scelte di vita e del lavoro

3.3 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

3.4 Obiettivi specifici 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 ecosostenibili 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

3.5 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.

Nel mese di maggio e fino alla fine dell'anno sono stati identificati momenti di confronto in modalità di lavoro collaborativo, in plenaria, secondo la tecnica del brainstorming, per l'individuazione di nodi tematici e la costruzione di percorsi in vista dell'esame di stato ed, in particolare, della modalità prevista per il colloquio orale. Particolare rilievo è stato dato alla competenza di partecipazione ad una conversazione di gruppo, al rispetto dei turni di parola e alla capacità di ascolto.

3.6 Strategie, metodi e strumenti didattici utilizzati dal consiglio di classe

I metodi utilizzati sono stati scelti con cura dal consiglio di classe. In linea generale si è provveduto con:

- Interventi didattici e relazionali atti ad instaurare un clima di fiducia.
- Valorizzazione delle esperienze umane, culturali e professionali degli studenti.
- Motivazione formativa e professionale delle proposte didattiche.
- Determinazione di obiettivi realizzabili.
- Alternanza di lezione frontale e lezione dialogata.
- Laddove e quando possibile ricorso alle attività di laboratorio e multimediali.
- Strumentazione per gli apprendimenti autonomi (appunti, schemi, sintesi, fotocopie, etc.).
- Controllo correttivo dei processi e percorsi di insegnamento e di apprendimento.
- Identificazione delle cause dello scostamento tra obiettivi e risultati.

- Lavoro di gruppo, *flipped classroom*, *cooperative learning*.

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

3.7 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 definite dai docenti e sono state calibrate in funzione del tipo di difficoltà riscontrato, secondo la logica della didattica su misura. Sono state svolte attività del tipo: esercitazioni, spiegazioni aggiuntive, attività di rinforzo specifiche e, eventualmente, lezioni individuali o in piccoli gruppi. Il Consiglio di classe, nell'ambito delle verifiche periodiche ha individuato la natura delle carenze e gli obiettivi dell'azione di recupero, si sono poi definiti ulteriori criteri per la sua attuazione in ogni singola disciplina e a seconda delle necessità. Inoltre attività di recupero sono state svolte anche attraverso l'impiego di materiale multimediale (es. slide o link) come strumento integrativo per gli studenti per il recupero e/o l'approfondimento delle tematiche affrontate.

3.8 Mezzi e spazi

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

- Versione digitale del libro di testo (dove disponibile);
- Video-lezioni e videoconferenze;
- Slide;
- Link su web di materiale preventivamente selezionato.

3.9 Tempi

L'anno scolastico è suddiviso in due quadrimestri. Dal mese di febbraio tutti i docenti hanno messo in atto eventuali attività di recupero delle insufficienze riportate nel primo quadrimestre.

3.10 Attività esterne e interne

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

A.S. 2024-2025

- Corso di formazione sullo Champagne
- *Open days* c/o l'istituto
- Corso Barman con la GINUMORI
- Partecipazione a "Fare Turismo"
- Visita formativa all'Università Europea
- Incontri con ITS
- Organizzazione e servizio del concorso "Zio Carlo"
- Partecipazione all'incontro con aziende del gruppo LVMH

A.S. 23-24

- Concorso "Latte sano"
- Corso e progetto "Innova Lazio"
- Corso "BLSD" con attestato finale
- Incontri con ITS
- Open days/nights
- Visione del Film "C'è ancora domani"
- Partecipazione a Orienta Lazio

A.S. 22-23

Visita ai mercatini di Natale a Napoli e street food

Gita scolastica a Porto Santo Stefano

Corso sulla sicurezza on line

3.11 Simulazione Prove di Esame di Stato

All'inizio dell'anno scolastico, durante la pianificazione delle attività, è stato deliberato lo svolgimento delle simulazioni delle tre prove d'esame previste. Di conseguenza è stato definito il seguente calendario:

- **7 Aprile 2025 dalle 08:10** – Simulazione prima prova scritta: Italiano - Tutta la classe;

- **27 marzo 2025 dalle 08:10** – Simulazione seconda prova scritta: Scienze e cultura dell'alimentazione/Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita – tutta la classe;
- **15 Maggio 2025 dalle 08:10** – Simulazione del colloquio orale – Alcuni alunni anche volontari

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

3.12 Criteri per l'Ammissione 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 voto delle singole discipline non deve essere inferiore a 6/10 (secondo il decreto legislativo 62 del 13 aprile 2017, "nel caso di votazione inferiore a sei decimi in una disciplina o in un gruppo di discipline, il consiglio di classe può deliberare, con adeguata motivazione, l'ammissione all'esame conclusivo del secondo ciclo");
 - Il voto in condotta non deve essere inferiore a 6/10;
 - La frequenza per almeno tre quarti del monte ore annuale personalizzato;
 - la partecipazione alle prove Invalsi 2025.
-
- Aver completato il percorso di PCTO

4. VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO

4.1 Premessa

Con riferimento alla situazione della classe, la valutazione sommativa ha tenuto in considerazione i seguenti elementi: la partecipazione all'attività didattica, l'impegno, il metodo di studio e il profitto in termini di conoscenze, comprensione, applicazione, analisi, sintesi e capacità valutativa (intesa come l'autonomia di giudizio da parte del discente). La valutazione globale ha tenuto conto anche della progressione rispetto ai livelli di partenza. Il consiglio di classe, quindi, ha adottato sin dall'inizio dell'anno una griglia di orientamento valutativo suggerita dal Sistema di valutazione scolastico presente nel PTOF, adattandola di volta in volta alle diverse prove scritte e orali con

l'individuazione di griglie comuni tenendo conto, nell'indicazione dei descrittori, dell'attuale normativa e del livello della classe.

4.2 Criteri e strumenti di misurazione e valutazione degli apprendimenti

Il collegio dei docenti nella seduta del **22-11-23** ha deliberato i criteri di valutazione degli apprendimenti degli alunni, ratificati in CDI il **29-11-23**. I criteri vengono comunicati alle famiglie attraverso la pubblicazione sul sito della scuola. La delibera vale come integrazione pro tempore del piano triennale dell'offerta formativa PTOF. Si effettuerà una valutazione formativa tenendo conto delle competenze raggiunte e delle *soft skills*. Si punterà a valorizzare il raggiungimento delle 8 competenze chiave di cittadinanza:

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

Si terrà conto particolarmente delle competenze maturate nelle discipline di indirizzo. Si valuteranno: la partecipazione alla didattica; 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, semi-strutturate, 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.	E' in grado di utilizzare in modo eccellente le risorse e di trasferire le sue conoscenze al gruppo classe.
	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, dei colloqui e dei compiti di 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.	E' 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.	Interagisce in modo costruttivo e propositivo con i compagni ed il docente.
	Puntualità nelle consegne.	E' 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 molto bene 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 costruttivo con i compagni e il docente.
	Puntualità nelle consegne.	E' puntuale nelle consegne.

	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui.	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione buone.
	Capacità organizzativa nei contesti.	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.	E' in grado di utilizzare in modo discreto le risorse.
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica.	Interagisce in modo discreto con i compagni e il docente.
	Puntualità nelle consegne.	Rispetta discretamente i tempi delle consegne.
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui in presenza.	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione discrete.
	Capacità organizzativa nei contesti in presenza.	Si orienta 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 sufficiente le risorse.
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica.	Interagisce sufficientemente con i compagni e il docente.
	Puntualità nelle consegne.	E' sufficientemente puntuale nel rispettare i tempi delle consegne.
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui.	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione sufficienti.
	Capacità organizzativa nei contesti in presenza.	Si orienta ed utilizza rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo accettabile.
VI livello: mediocre 5	Partecipazione alla didattica.	E' in grado di utilizzare in modo mediocre le risorse.
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica.	Solo se sollecitato, interagisce con i compagni e il docente.
	Puntualità nelle consegne.	Non è sempre puntuale nel rispettare i tempi delle consegne.
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui.	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione mediocri.
	Capacità organizzativa nei contesti in presenza.	Si organizza 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: insufficiente 4	Partecipazione alla didattica.	Non sempre utilizza le risorse.
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica.	Interagisce poco con i compagni e il docente.

5. PROGRAMMAZIONE PER UDA - CLASSE QUINTA

5.1 UDA

Secondo quanto previsto dalla riforma dei nuovi Istituti Professionali, le UDA, Unità di Apprendimento, rappresentano la base di riferimento per la valutazione, la certificazione e il riconoscimento dei crediti agli studenti. I percorsi didattici destinati agli allievi devono avere carattere interdisciplinare ed essere organizzati per unità di apprendimento, con l'utilizzo di metodologie di tipo induttivo, esperienze laboratoriali in contesti operativi, e lavoro cooperativo per progetti.

L'Unità di Apprendimento (UDA) è stata progettata dall'ISIS GIUSEPPE DI VITTORIO di Ladispoli (RM). Frutto di una rigorosa collaborazione tra i docenti dei diversi assi culturali. L'UDA è un'interessante proposta di lavoro che rispecchia le modalità di progettazione previste dalla riforma degli istituti professionali. La scelta della tematica comune consente di progettare percorsi coerenti e integrati che permettono agli studenti di raggiungere gli obiettivi specifici del percorso di studi. Lezioni frontali, laboratori ed esperienze interne e/o esterne all'ambiente scolastico diventano strumenti che aiutano a prendere consapevolezza delle competenze acquisite e ad esercitare le abilità maturate. Il periodo di svolgimento dell'UDA è l'intero anno scolastico e comprende tutte le discipline presenti nel quadro orario di indirizzo.

5.2 UDA: strumento della trasversalità dei saperi

L'art.2 del Decreto interministeriale n. 92 del 24 maggio 2018 definisce l'Unità di apprendimento: «insieme autonomamente significativo di competenze, abilità e conoscenze in cui è organizzato il percorso formativo della studentessa e dello studente [...]

Le UDA partono da obiettivi formativi adatti e significativi, sviluppano appositi percorsi di metodo e di contenuto, tramite i quali si valuta il livello delle conoscenze e delle abilità acquisite e la misura in cui la studentessa e lo studente hanno maturato le competenze attese».

5.3 UDA - *MADE IN ITALY*

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

**INDIRIZZO: Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e per l'Ospitalità
alberghiera ARTICOLAZIONE: Sala e Vendita**

CLASSE 5 SALA Sez. A

MADE IN ITALY NEL MONDO

FINALITÀ

Sviluppare una maggiore coscienza civica nel tessuto produttivo del territorio.

Sviluppare il senso dell'autostima e promuovere la percezione della propria auto-efficacia. 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 sia 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 auto-efficacia. Conoscere gli elementi base del turismo e imparare ad individuarne 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-ristorativo e gli indici per valutarne 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.

EVIDENZE

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.

PRODOTTO

La realizzazione del prodotto deve essere autentica e reale. A scelta del consiglio di classe

Presentazione in *PowerPoint*, *Padlet*, *E-Book*, con Compito di Realtà (Realizzazione di una Esercitazione Pratica in Laboratorio o di eventi)

COMPETENZE DI CITTADINANZA

- 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

- 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

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.

ITALIANO	
ABILITÀ	CONOSCENZE

<p>2) Cogliere in una conversazione o in una discussione i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza.</p> <p>2) Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione.</p> <p>2) Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione</p> <p>2) Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere</p> <p>2) Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell'impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali 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>2) Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico.</p> <p>2) Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, , espressivi, valutativo- interpretativi, argomentativi, regolativi. 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</p> <p>7) Caratteri comunicativi di un testo multimediale</p>
---	--

INGLESE	
ABILITÀ	CONOSCENZE

<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. 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- Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. 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. 5-Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>5- Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>7- Reperire informazioni e documenti in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti.</p> <p>7- Ideare e realizzare semplici testi multimediali in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. 7- Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in lingua straniera. 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>4-Aspetti interculturali. 4-Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio . 5-Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. 5-Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale.</p> <p>5-Aspetti extra-linguistici. 5-Aspetti socio-linguistici. 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. 5-Ortografia.</p> <p>7-Caratteri comunicativi di un testo multimediale. 7-Social network e new media come fenomeno comunicativo.</p> <p>7-Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.</p> <p>7-Fonti dell'informazione e della documentazione.</p>
---	---

FRANCESE

ABILITÀ

CONOSCENZE

<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, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>7- Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti.</p> <p>7- Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.</p> <p>7- Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera.</p> <p>7- Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.</p>	<p>5- Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici 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- 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 extra-linguistici</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 style="text-align: center;">RELIGIONE</p>	
<p style="text-align: center;">ABILITÀ</p>	<p style="text-align: center;">CONOSCENZE</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. 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>2 - Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. 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. 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 –

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

Competenza n.6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali

STORIA	
ABILITÀ	CONOSCENZE

<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>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**

MATEMATICA	
ABILITÀ	CONOSCENZE
<p>10- Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi. Individuare le strategie appropriate per risolvere problemi</p> <p>10- Rilevare, analizzare e interpretare dati riguardanti fenomeni reali sviluppando deduzioni, ragionamenti e fornendo adeguate rappresentazioni grafiche</p>	<p>10 Funzioni reali</p> <p>10 Studio di funzioni</p>
SCIENZE MOTORIE	
ABILITÀ	CONOSCENZE

<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 – Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie, con carattere ritmico a finalità espressiva rispettando strutture spaziali e temporali del movimento</p>	<p>9 Gli elementi tecnico scientifici di base relativi alle principali tecniche espressive</p> <p>9 Differenze tra movimento biomeccanico e gesto espressivo. Le caratteristiche ritmiche del movimento</p>
--	---

COMPETENZE DELLE DISCIPLINE AFFERENTI - ASSE PROFESSIONALE

Classe Quinta Lab. Enogastronomia Servizi di Sala e Vendita

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 le 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 le 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 enogastronomici e culturali che valorizzino 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 le 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 - Progettare attività /iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio;

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
ABILITÀ	CONOSCENZE

<p>1- Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione</p> <p>1- Strategie di comunicazione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. 3- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro dell'ambiente e del territorio</p> <p>3- Garantire la tutela e la sicurezza del cliente</p> <p>4- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale 4- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari</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 <i>Made in Italy</i>.</p>	<p>3- Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente 4- Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</p> <p>4- Elementi di eco-gastronomia 4- Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>5- Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e tecnologici e di mercato prodotto gastronomico.</p> <p>7- Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine.</p> <p>7- Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.</p>
---	--

LABORATORIO di ENOGASTRONOMIA - SALA e VENDITA

ABILITÀ	CONOSCENZE
---------	------------

1- Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato. 1- Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.

1- Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. 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.

3- Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili. 4- Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili .

4-Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.

4- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.

5 -Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito.

6- Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di *customer care*.

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*.

9- Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio.

1- Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico. 1- Strategie di comunicazione del prodotto.

1- Strumenti di pubblicità e comunicazione.

1- Strumenti e tecniche di costruzione ed utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.)

2- Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa

3- Fattori di rischio professionale ed ambientale

3- Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente

4- Elementi di enogastronomia 4- Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari 4- Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità 5- Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.

6- Meccanismi di fidelizzazione cliente

7- Classificazione merceologica di base delle principali categorie 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. 7- Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico. 9- Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del

LABORATORIO di ENOGASTRONOMIA - CUCINA	
ABILITÀ	CONOSCENZE

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/o disturbi e limitazioni alimentari.

5- Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito.

5- Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione 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.

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 e principi di ecoturismo.

4- Concetti di sostenibilità e certificazione.

4- Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.

4- Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.

5- Principi di scienze e tecnologie alimentari 5- Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti.

5- Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.

5- Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale.

5- Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime. 5- Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti. 5- Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti.

5- Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari.

7- Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine 7- Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.

11- Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG)

**DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE
TURISTICO-RISTORATIVE**

ABILITÀ	CONOSCENZE
<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 interpretando preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione</p> <p>6- Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di <i>customer care</i></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 <i>customer care</i> e di <i>customer satisfaction</i></p> <p>10. Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi, dei risultati</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 <i>customer satisfaction</i></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 <i>SWOT</i></p> <p>10- Elementi di <i>budgeting</i> per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità.</p>

UTENTI DESTINATARI: Classe quinta Lab. Enogastronomia servizi di Sala e Vendita

PREREQUISITI: Elementi base delle funzioni della lingua madre; Orientarsi nello spazio/ tempo; Capacità di lavorare in gruppo; Capacità di ricerca delle fonti e acquisizione di informazioni; Elementi base delle funzioni e delle strutture grammaticali della lingua straniera. Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali e informali; Saper cercare sul web informazioni affidabili e coerenti con l'obiettivo prefissato; Saper prendere appunti; Saper ascoltare.

MESI DI APPLICAZIONE E TEMPI: SETTEMBRE-GIUGNO (33 Settimane)

1056 ore. **ESPERIENZE ATTIVATE** (a scelta dei CdC): Visite e eventi.

METODOLOGIA (a scelta del CdC): Lezione partecipata; Attività laboratoriale; Lavori di gruppo; Ricerche sul *web*; *Tutoring* tra pari; *Role model*.

RISORSE UMANE E STRUMENTI (a scelta dei CdC): Coordinatore di classe; Docenti del Consiglio di classe; Docenti tutor di classe. Libri di testo; Laboratori Tecnico Pratici; Filmati video; *Personal computer*; *Smartphone*; *Tablet*; Risorse multimediali disponibili sul *web*; LIM.

VALUTAZIONE: Prodotto e Processo, Autovalutazione degli alunni, Prove di verifica disciplinare sulle conoscenze, Griglia di valutazione dell'UDA. 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). 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.

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%). La valutazione di processo e l'autovalutazione dell'alunno, inoltre, contribuiranno alla determinazione dei livelli di padronanza raggiunti dagli alunni nelle competenze curriculari e di cittadinanza, che verranno valutate dal Consiglio di Classe in sede di scrutinio finale.

CONSEGNA AGLI STUDENTI

TITOLO UDA: *MADE IN ITALY* NEL MONDO

COSA SI CHIEDE DI FARE (a cura del CdC): Seguire le indicazioni dei docenti di ciascuna disciplina:

- 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.

QUALI PRODOTTI (a cura del CdC): Realizzazione e presentazione di un “*Powerpoint*” che contenga immagini, video inerenti alle finalità dell’ Unità di Apprendimento e la realizzazione di un evento: “*Coffee Break (Buffet)*” .

CHE SENSO HA (a cosa serve, per quali apprendimenti): Questa unità di apprendimento è un’opportunità per apprendere un metodo di lavoro corretto ed efficace, evitando i pericoli per sé e per gli altri. Imparerai che esiste una specifica normativa da applicare rigorosamente in materia di produzione e somministrazione di alimenti; lavorerai a stretto contatto con i compagni e dovrai collaborare, proprio come accade nella cucina di un ristorante o di una mensa o di un laboratorio di produzione industriale di alimenti: scoprirai come entrare in relazione con gli altri in maniera positiva e costruttiva. Imparerai anche che esistono delle regole specifiche da applicare rigorosamente in materia di accoglienza turistica. Lavorerai a stretto contatto con i compagni e dovrai collaborare proprio come accade nel front office di una struttura ricettiva. Imparerai ad entrare in relazione con gli altri in maniera positiva e costruttiva.

TEMPI: SETTEMBRE – GIUGNO (33 Settimane) 1056 ore.

PIANO DI LAVORO

TITOLO UDA: *MADE IN ITALY* NEL MONDO

COORDINATORE DI CLASSE: Prof.ssa DONATELLA DI MATTEO

PRESENTAZIONE UDA (sequenza fasi di applicazione):

ORGANIZZAZIONE PRELIMINARE: Presentazione dell'unità e della consegna agli alunni (compito – prodotto)

REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ: Organizzazione delle attività individuali e di gruppo *Brainstorming* iniziale per la pianificazione delle attività

PRESENTAZIONE DEI LAVORI AL CdC: Come specificato nella tabella successiva, nelle settimane dedicate alle attività definite dal Dipartimento Metodologico. Secondo le tempistiche definite dal Dipartimento Metodologico.

DISCIPLINE AFFERENTI - ASSE LINGUISTICO

ITALIANO

Libro in adozione: A. Roncoroni-M.M. Cappellini-E.Sada, *La mia letteratura. Dalla fine dell'Ottocento a oggi*, C. Signorelli Scuola

Positivismo, Naturalismo francese e Verismo:

Giovanni Verga

La vita e le opere. La conversione al Verismo: *Nedda*. Il ciclo dei Vinti: *I Malavoglia* e *Mastro-don Gesualdo*. Poetica e tecniche narrative: impersonalità, regressione, discorso indiretto libero.

Testi:

“Rosso Malpelo”, dalla raccolta *Vita dei campi*

“La famiglia Malavoglia”, dal romanzo *I Malavoglia*

“La morte di Gesualdo”, dal romanzo *Mastro-don Gesualdo*

Decadentismo:

Gabriele d'Annunzio

La vita e le opere. I romanzi. La “beffa di Buccari”, il volo su Vienna, l’impresa di Fiume. Il pensiero e la poetica.

Testo:

- *La pioggia nel pineto*, dalla raccolta *Alcyone*

Giovanni Pascoli

La vita e le opere. L’infanzia e la morte del padre. La poetica del “fanciullino”. Il “nido”. Lo stile e le tecniche espressive.

Testi:

Dalla raccolta *Myricae*:

- *Lavandare*

- *X agosto*

Futurismo:

Filippo Tommaso Marinetti

Testo:

Il manifesto del Futurismo

Il moderno romanzo psicologico:

Italo Svevo

La vita e le opere. Svevo intellettuale “di frontiera”. La formazione: un ricco bagaglio di letture e di idee. L’incontro con la psicoanalisi. Due temi prediletti: il ricordo e la malattia. I tre romanzi e la figura dell’inetto: *Una vita*, *Senilità*, *La coscienza di Zeno*. La tecnica del monologo interiore.

Testi:

“L’ultima sigaretta”, dal romanzo *La coscienza di Zeno*, cap. III

“Un’esplosione enorme”, dal romanzo *La coscienza di Zeno*, cap. VII

Tra relativismo e umorismo:

Luigi Pirandello

La vita e le opere. I romanzi: *Il fu Mattia Pascal*; *Uno, nessuno e centomila*. Il teatro,

l'adesione al fascismo, la fama internazionale. Le idee e la poetica: relativismo e umorismo.

Testi:

“Il treno ha fischiato”, dalla raccolta *Novelle per un anno*

“La nascita di Adriano Meis”, dal romanzo *Il fu Mattia Pascal*

Il Novecento:

Giuseppe Ungaretti

La vita. La produzione poetica. Il nuovo linguaggio poetico di Ungaretti.

Testi:

- *Veglia*

- *Fratelli*

- *Soldati*

- *Sono una creatura*

Primo Levi

La vita e le opere.

Testo:

“Shemà”, dal romanzo *Se questo è un uomo*

Ladispoli, 15 maggio 2025

Prof. Anna Gaspari

INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA

Prof. Carlo NARDUCCI / Prof. Alessio CERULLI -

CLASSE: V Sala

ARGOMENTI TRATTATI

- Filosofia e cristianesimo: il nichilismo (cenni su Nietzsche; la morte di Dio)
- La Pasqua: una lettura teologica e sociologica
- Questioni di etica
- Letteratura e cristianesimo: positivismo e decadentismo in rapporto alla fede religiosa
 - Dibattiti: - la condizione giovanile in rapporto ai valori- lo sviluppo della relazionalità quale preludio al giusto convivere – l'uomo in rapporto alla storia: tentativi di ermeneutica – accadimenti contemporanei letti alla luce del cristianesimo.

INGLESE

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE CLASSE 5A Sala; ore settimanali: 2

Studio dei seguenti moduli contenuti nel libro di testo “ Well Done Service” Eli

CONTENUTI:

N°	Nome	Contenuti	Periodo/ Ore
Module 6	Safety Procedures and Nutrition	Health and safety: HACCP; Food transmitted infections and food poisoning; Food contamination: risks and preventive measures; Diet and Nutrition: The eatwell plate; Organic Food and GMOs;	I quadrimestre
Module 6	Safety Procedures and Nutrition	The mediterranean diet; Food allergies and intolerances. Alternatives diets: macrobiotics, vegetarian and vegan	I e II quadrimestre
Module 4	In the restaurant	Types of service; flambé and flamed dishes; serving wine, pairing food and wine; serving and pairing desserts with wine	II quadrimestre

Contributi a nuclei pluridisciplinari individuati dal Consiglio di Classe

Collaborazione con le materie: Sala e Alimentazione

ATTIVITÀ: *Listening* and *video-watching*: del attività di ascolto e comprensione orale globale ed analitica; fare inferenze. *Speaking*: attività di produzione orale ed interazione. *Reading*: attività di lettura e comprensione scritta globale ed analitica; fare inferenze. *Writing*: attività di produzione scritta su modelli dati.

METODOLOGIE: *Guided discovery*, *Task-based learning* *Role Model*, *cooperative learning*, lezione partecipata, ricerche sul *web* e *tutoring* tra pari.

ORE: 66

STRUMENTI: LIM, *smartphone*, laboratorio informatico, risorse multimediali disponibili sul *web*, materiale autentico, libro di testo e dizionario bilingue.

FRANCESE

Contenuti grammaticali

- Le passé composé
- La règle de l'emploi des auxiliaires
- La règle de l'accord du participe passé
- L'impératif
- L'imparfait
- Le futur simple
- Le conditionnel simple

Contenuti dell'asse professionale (libro "L'Art du service")

- La classification des apéritifs
- Le menu français (differenze tra la cucina italiana e francese)
- Composizione di una "carte" francese
- Les cocktails alcoolisés e non alcoolisés
- Les apéros dinatoires
- Les français à table: aspetti lessicali e tradizioni della cucina francese
- La divisa professionale
- Le barman
- Les ustensiles du barman
- Les eaux-de-vie et le whisky
- Histoire du cointreau
- Cenni di storia della cucina francese
- Le champagne: le Dom Pérignon
- Le XVII – XVIII siècle: la naissance de la cuisine française et sa littérature
- Le XIX siècle, la littérature gastronomique: Brillat-Savarin, Carême, Pasteur
- Le HACCP
- Le guide Michelin
- Paul Bocuse
- La pasteurisation
- La France et l'UE
- L'organisation politique

Aspetti comunicativi

- Dialogo e lessico della prenotazione telefonica tra cliente e ristorante
- Dialogo sull'ordinazione tra cliente e cameriere
- Lavoro – approfondimento sulla cucina regionale di tutte le regioni di Francia
- Ripasso delle principali regole di pronuncia
- Scrivere una recensione positiva e negativa di un locale.
- Lavoro – approfondimento sui prodotti made in Italy in francese.
- Comprensione orale livello A2 del Quadro comune Europeo di riferimento.

METODOLOGIE: Lezioni frontali e dialogate, lettura e comprensione ad alta voce collaborativa. Lavoro di gruppo, LIM.

STRUMENTI: Libro di testo, risorse multimediali web. Smartphone, materiale autentico e piattaforma Teams per condivisione del materiale di studio ed esercizi.

Il Docente

Alberto Oliva

IRC

CONTENUTI:

Cristianesimo e letteratura: Confronto tra il libro di Qoelet e la poetica leopardiana; il concetto di Provvidenza in Manzoni; Dostoevskij (la leggenda del Grande Inquisitore) Filosofia e Cristianesimo: il positivismo in rapporto alla fede; la deriva nichilista (Nietsche, cenni); la risposta teologica all'ateismo; La Pasqua: questioni socio-politiche e teologiche; Dibattito sulla guerra in Ucraina

METODOLOGIE: Lezioni frontali, discussioni guidate. lavoro di gruppo. Mappe concettuali. LIM

ORE: 33 ore

STRUMENTI: Libro di testo e risorse multimediali.

DISCIPLINE AFFERENTI - ASSE STORICO SOCIALE

STORIA

Libro in adozione: G. De Vecchi-G. Giovannetti, *La nostra avventura, 3: Il Novecento e la globalizzazione*, Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori

Gli scenari economici e politici all'inizio del Novecento

Sviluppo industriale e società di massa. La *Belle époque*. Nuove invenzioni e divertimenti di massa. La catena di montaggio e la produzione in serie: il sistema Ford.

Ambizioni imperialiste e alleanze internazionali

La Triplice Alleanza e la Triplice Intesa. La corsa agli armamenti.

L'età giolittiana in Italia

L'assassinio del Re Umberto I. L'ascesa di Giovanni Giolitti. Lo sciopero generale nazionale del 1904. Le riforme sociali. Il suffragio universale maschile e le elezioni del 1913. Il decollo dell'industria: il triangolo Milano-Torino-Genova. Il Patto Gentiloni. La politica estera: la conquista della Libia.

La Prima guerra mondiale

Le cause. L'attentato di Sarajevo e lo scoppio della guerra. L'illusione della guerra-lampo. Il Fronte occidentale: la guerra di trincea. I diversi fronti della Grande Guerra. L'Italia dalla neutralità al Patto segreto di Londra. Il dibattito tra neutralisti e interventisti e l'entrata in guerra. Il Fronte italiano. L'intervento degli Stati Uniti. Una rivoluzione determina l'uscita della Russia dal conflitto. L'attacco finale all'Austria. La resa della Germania.

La Conferenza di Parigi e il ruolo degli Stati Uniti: Wilson. I trattati di pace e la situazione politica nel dopoguerra. L'insoddisfazione dell'Italia per la "vittoria mutilata": la Dalmazia e Fiume.

Dalla Rivoluzione russa alla dittatura di Stalin

La Russia prima della guerra. Dalla guerra alla rivoluzione. I bolscevichi al potere e la guerra civile. L'Unione delle Repubbliche Socialiste Sovietiche. La dittatura di Stalin e l'industrializzazione dell'URSS.

Il regime fascista

La crisi del dopoguerra e il "biennio rosso". La marcia su Roma del 1922: il fascismo al potere. Le elezioni del 1924. L'assassinio di Giacomo Matteotti. Le leggi fasciste e l'inizio della dittatura: un regime totalitario. Il Concordato con il Vaticano: i Patti lateranensi del 1929. La politica economica ed estera: la conquista dell'Etiopia.

Dalla crisi del '29 alla Seconda guerra mondiale

La prodigiosa crescita economica degli Stati Uniti negli anni Venti. Il proibizionismo. Il crollo della borsa di Wall Street nel 1929. Roosevelt e il *New Deal*.

Il regime nazista

Il nazismo al potere. Adolf Hitler e il *Mein Kampf*: la razza ariana e la teoria dello spazio vitale. Il totalitarismo nazista. La politica economica ed estera della Germania.

La Seconda guerra mondiale e la Resistenza in Italia

Dall'annessione (*Anschluss*) dell'Austria all'invasione della Polonia. Francia e Gran Bretagna dichiarano guerra alla Germania. L'attacco alla Francia. L'Italia entra in guerra. L'operazione Barbarossa. Pearl Harbor: l'attacco del Giappone agli Stati Uniti. Lo sterminio degli Ebrei: i campi di concentramento e la "soluzione finale". Il crollo del Terzo Reich e la caduta del Fascismo. Lo sbarco degli Alleati in Sicilia. 1943: l'armistizio con gli Alleati; l'Italia divisa. Lo sbarco in Normandia. La Resistenza e la Liberazione (25 aprile 1945). La bomba atomica: Hiroshima e Nagasaki. La resa del Giappone e la fine della guerra.

La “guerra fredda” e l’equilibrio del terrore

USA e URSS: tensioni tra le due superpotenze. La contrapposizione militare tra i due blocchi: la NATO e il Patto di Varsavia. La corsa agli armamenti nucleari. Il Muro di Berlino. La conquista dello spazio. Reagan e Gorbachov. Il crollo del muro di Berlino (1989).

Ladispoli, 15 maggio 2025

Prof. Anna Gaspari

DISCIPLINE AFFERENTI - ASSE MATEMATICO SCIENTIFICO E TECNOLOGICO

MATEMATICA

Testo in adozione : Leonardo Sasso-Ilaria Fragni COLORI DELLA MATEMATICA
Ed bianca vol. A PETRINI

Modulo 1: LE FUNZIONI DI UNA VARIABILE	Contenuti
U.D. 1: DOMINIO E SEGNO	Definizione di funzione Classificazione delle funzioni Dominio di una funzione Gli zeri di una funzione Gli intervalli di positività e negatività
U.D. 2: LIMITI	Limiti di una funzione Teoremi fondamentali sui limiti Forma indeterminata $\frac{\infty}{\infty}$
U.D. 3: CONTINUITA'	Continuità di una funzione Asintoti di una funzione Grafico probabile di una funzione.razionale intera e frazionaria.
U.D. 4: DERIVATA	Derivata di una funzione Derivate di funzioni elementari Regole di derivazione: derivata della somma e del quoziente di due funzioni.
U.D. 5:	Funzioni crescenti e decrescenti

STUDIO DI FUNZIONI	Massimi e minimi relativi Concavità e punti di flesso Funzioni pari e dispari Studio completo di una funzione e sua rappresentazione grafica relativamente a funzioni razionali intere e frazionarie.
U.D. 6: LETTURA GRAFICO DI UNA FUNZIONE	Lettura del grafico di una funzione: individuazione di dominio, asintoti verticali, orizzontali e obliqui, intersezioni assi, studio del segno, intervalli di crescita e decrescenza, punti di massimo e minimo relativi, intervalli di concavità e convessità, punti di flesso, funzioni pari e dispari.

SCIENZE MOTORIE

Programma

Anno scolastico 2024/2025

MATERIA: **SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

PROF.SSA **CHIACCHIO GIOVANNA**

Classe: 5SA

TESTO: **Più Movimento Slim**

Autori: Fiorini Gianluigi Coretti Stefano Bocchi Silvia

Editore: Marietti Scuola

Contenuti e attività svolte:

- Attività di riscaldamento generale e stretching.
- Giochi sportivi di squadra (pallavolo, basket, calcio, badminton, tennis tavolo).
- Attività individuali (corsa, esercizi a corpo libero, circuit training).

- Nozioni teoriche:

- Regolamenti dei giochi sportivi praticati,
- Alimentazione equilibrata, alimentazione pre-gara e post-gara, e dieta iperproteica,
- Il doping,
- la contrazione muscolare,
- lo sport ai tempi del Fascismo.

Metodologie e strumenti:

- Lezioni pratiche in palestra e/o spazi esterni.
- Lezioni teoriche in aula con uso di video, schede, discussioni guidate.
- Approccio cooperativo e partecipativo, con valorizzazione del contributo personale degli studenti.

***Competenze Di Educazione Civica**

Lo sport nella costituzione italiana Art.32 Della Costituzione, e introduzione dello sport nella costituzione con la modifica dell'art.33 Costituzionale

DISCIPLINE AFFERENTI - ASSE PROFESSIONALE

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Modulo	Conoscenze	Abilità	Competenze	Periodo
<ul style="list-style-type: none"> Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione. 	<p>Igiene dei prodotti alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> - La contaminazione degli alimenti - I pericoli biologici, chimici e fisici nella filiera alimentare e la loro prevenzione. -MTA. -- I Manuali di Buone Pratiche Igieniche - La valutazione della gravità del rischio -Additivi alimentari -Normativa igienicosanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. _Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente. 	<ul style="list-style-type: none"> -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. . -Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio. 	<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> <ul style="list-style-type: none"> - Garantire la tutela e sicurezza del cliente 	<p>Settembre - Ottobre</p>
<ul style="list-style-type: none"> Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche. Dieta in particolari condizioni patologiche Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Il cibo tra religione e 	<p>Dieta equilibrata, LARN e linee guida alimentari. Dieta nelle varie fasce di età e nello sport.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari. <p>Alimentazione nelle grandi religioni.</p>	<p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica 	<p>1-Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche;</p> <p>4- Predisporre prodotti, - servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati;</p> <p>6-Curare tutte le fasi del</p>	<p>Novembre Dicembre Gennaio</p>

innovazioni della filiera alimentare	.	fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio	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;	
<ul style="list-style-type: none"> Filiera agroalimentare tra sostenibilità e innovazione 	<p>Impatto ambientale della filiera agroalimentare. Sostenibilità ambientale e nuovi alimenti. La qualità degli alimenti: tracciabilità e rintracciabilità. Etichettatura</p> <p>Marchi di qualità e tutela dei prodotti alimentari</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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. Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti scegliendo le materie prime in base alla qualità, alle tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. 	<p>-2-Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>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, anche utilizzando il web.</p> <p>11-Progettare attività /iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio</p>	Gennaio Febbraio Marzo

Obiettivi minimi: Conoscere gli aspetti essenziali delle tematiche sopra descritte utilizzando il linguaggio tecnico specialistico di base.

Valutazione: griglia di valutazione condivisa con il CdC

Strumenti: Libro di testo: Silvano Rodato "Alimentazione Oggi" Ed. Clitt 3° Edizione,
materiale didattico digitale (dispense e mappe concettuali) condiviso su Microsoft Team

LABORATORIO ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA

Ore settimanali: 7

Testo adottato: Maitre & Barman con Masterlab, 2 biennio e 5 anno laboratorio di servizi enogastronomici sala e vendita.

Autori: A. Faracca, E. Galie, A. Capriotti, T. Ficcadenti.

Casa editrice: Education.

LA PRODUZIONE DEI DISTILLATI

I DISTILLATI

IL CICLO DI PRODUZIONE DEI DISTILLATI

CLASSIFICAZIONE E SERVIZIO DEI DISTILLATI

I DISTILLATI DI VINO, I DISTILLATI DI VINACCE, I DISTILLATI DI CEREALI, LE ACQUEVITI DI PIANTE

LE ACQUEVITI DI BACCHE E FRUTTA

Il Brandy, Assenzio Chartreuse

BEVANDE APERITIVE Fernet Vermouth, Aperol Bitter Campari

IL VINO

1 LA PRODUZIONE VITIVINICOLA

IL VINO E L'ENOLOGIA

LA VITICOLTURA

LE FASI DI PRODUZIONE DEL VINO E I SISTEMI DI VINIFICAZIONE

LA CANTINA

I VINI PASSITI I VINI DOLCI, SPUMANTI, SAUTERNES, MUFFATI

2 LA NORMATIVA DEL SETTORE VITIVINICOLO NORMATIVA NAZIONALE E COMUNITARIA

I DISCIPLINARI DI PRODUZIONE

L'ETICHETTA

3 CHAMPAGNE E SPUMANTI

LA PRODUZIONE DEGLI CHAMPAGNE

LA PRODUZIONE DEI VINI SPUMANTI

LA CLASSIFICAZIONE DEI VINI SPUMANTI

IL SERVIZIO DI CHAMPAGNE E SPUMANTI

4 LA PRODUZIONE VITIVINICOLA IN ITALIA

LA PRODUZIONE VITIVINICOLA DELLE REGIONI ITALIANE LE CARATTERISTICHE DELLA PRODUZIONE ITALIANA E LA PRODUZIONE REGIONALE

ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE

E LA SOMMELLERIE

LA FIGURA PROFESSIONALE DEL SOMMELIER

L'ANALISI ORGANOLETTICA DEL VINO: L'ESAME VISIVO

L'ESAME OLFATTIVO

L'ESAME GUSTO-OLFATTIVO

LE SENSAZIONI FINALI

L'ABBINAMENTO TRA CIBO E VINO

I PRINCIPI DI ABBINAMENTO

LA SCHEDA GRAFICA DI ABBINAMENTO

LA SUCCESSIONE DEI VINI A TAVOLA

RICETTE DI CUCINA DI SALA

FILETTO VORONOFF, POLLO AL CURRY CON TORTINO DI RISO BASMATI

COCKTAIL INTERNAZIONALI CODIFICATI IBA

MONKEY GLAND, FERNANDITO, AVIATION, AMERICANO, NEGRONI, BOULEVARDIER ,SPRITZ, MOSCOW MULE, BLACK RUSSIAN, WHITE RUSSIAN

I COCKTAIL DEL PROIBIZIONISMO

I COCKTAIL DEL FUTURISMO

LA PRODUZIONE ENOGASTRONOMICA DELLE REGIONI ITALIANE

LAZIO, ABRUZZO, SICILIA, EMILIA ROMAGNA, LIGURIA, FRIULI VENEZIA GIULIA

TECNICHE DI GESTIONE

LA PROGRAMMAZIONE DELL'OFFERTA ENOGASTRONOMICA L'ELABORAZIONE DEL MENU

DETERMINARE L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA

CATERING E BANQUETING

IL CATERING

L'ATTIVITÀ DI CATERING LA PRODUZIONE E LA DISTRIBUZIONE ITINERANTI

L'ATTIVITÀ DI BANQUETING E DI CATERING BANQUETING

GLI OPERATORI

LE OCCASIONI E LE TIPOLOGIE DI EVENTO

L'ATTREZZATURA SPECIALE

3 LA PREPARAZIONE DI UN EVENTO SPECIALE

LA VENDITA DI UN EVENTO SPECIALE

LA PIANIFICAZIONE DEL LAVORO

LA PREPARAZIONE DELLA SALA

IL BUFFET

LA MISE EN PLACE DEI TAVOLI E GLI ADDOBBI

ENOGASTRONOMIA E SOCIETÀ

LE ABITUDINI ALIMENTARI

I FATTORI CHE INFLUENZANO LE SCELTE GASTRONOMICHE

LA BIRRA

LA PRODUZIONE DELLA BIRRA

LA BIRRA

LE FASI DI PRODUZIONE

LE BIRRE ARTIGIANALI

LE CLASSIFICAZIONI DELLA BIRRA IN ITALIA

TIPOLOGIE DI BIRRA E MODALITÀ DI SERVIZIO

STILI DI BIRRA

PRINCIPALI PAESI PRODUTTORI

IL SERVIZIO DELLA BIRRA

Nel corso della programmazione sono stati inseriti altri argomenti mancanti nel libro di testo.

E' stato utilizzato il testo : Sala Bar Green Laboratorio di sala-bar e vendita per un futuro sostenibile Casa Ed. Hoepli

Autore Oscar Galeazzi

UDA 2 Lavorare a norma e sicurezza

Lezione 1 Sicurezza e prevenzione nei luoghi di lavoro

Lezione 2 Obblighi, responsabilità e tutela della privacy

Lezione 3 Igiene negli ambienti di lavoro

Lezione 4 Il piano di autocontrollo HACCP

UDA 5 Territorio, enogastronomia e Made in Italy

Lezione 1 La valorizzazione dei prodotti tipici

Lezione 2 Regioni: prodotti tipici, cucina e vini

Strumenti: libro di testo, dispense e mappe concettuali fornite dalla docente e caricate su Microsoft Teams e/o sul registro elettronico, analisi di casi di studio

Valutazioni: verifiche orali e scritte, pratiche

Ladispoli, 9 maggio 2025

Donatella Di Matteo

LABORATORIO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

Indirizzo	Alberghiero
Docente	Filippo Gennaretti
Materia	Enogastronomia settore cucina
Libro di testo	Professionisti in cucina

Moduli		h.	Unità didattiche Contenuti	Obiettivi	Scelte metodologiche	Collegamenti interdisciplinari
n°	Nome					
	Il mondo della ristorazione: sistemi e locali di ristorazione	8	Analisi delle principali tipologie ristorative. Classificazione tramite divisione di mercato. Studio delle principali attività svolte dalle diverse strutture ricettive	Conoscenza del mercato della ristorazione e dei suoi principali segmenti. Comprensione delle differenze esistenti tra le varie forme di ristorazione; Studio delle principali caratteristiche dei locali di ristorazione	Presentazione globale del modulo.	economia

	La ristorazione commerciale	6	Analisi delle qualità del servizio offerto; Suddivisione delle strutture esistenti; Studio delle tipologie ristorative; Distinzione dei servizi offerti; Principali strutture esistenti sul mercato;	Classificazione delle strutture che si differenziano sul mercato; Definizione di ristorazione commerciale; Caratteristiche delle strutture che ne fanno parte; Tipologia di servizio offerto	Presentazione globale del modulo.	economia	Libri di testo, schede lavoro, lezioni frontali, verifiche orali.
	La ristorazione collettiva.	6	Analisi delle qualità del servizio offerto; Suddivisione delle strutture esistenti; Studio delle tipologie ristorative; Distinzione dei servizi offerti; Principali strutture esistenti sul mercato;	Classificazione delle strutture che si differenziano sul mercato; Definizione di ristorazione collettiva; Caratteristiche delle strutture che ne fanno parte; Tipologia di servizio offerto;	Presentazione globale del modulo.	Economia	Libri di testo, schede lavoro, lezioni frontali, verifiche orali

L'area di produzione: strutturazione ed evoluzione.	8	Analisi dei criteri gestionali e tecnici per la stesura della struttura ricettiva; Studio dei diversi tipi di cucine con le loro Aree di conservazione, preparazione, cottura e distribuzione; Strutturazione delle diverse cucine adattabili alle diverse offerte della ristorazione; Studio delle norme di legge inerenti all'infortunistica;	L'architettura della cucina; La piccola e la grande attrezzatura; gli impianti a norma di legge (impianto elettrico, impianto di illuminazione emergenza, impianto del gas, impianto di areazione e impianto antincendio);	Presentazione globale del modulo.	Economia	Libri di testo, schede lavoro, lezioni frontali, verifiche orali
Catering e Banqueting.	8	Conoscenza dei settori della ristorazione collettiva e del catering; Conoscenza delle regole di organizzazione delle aree di produzione e di vendita;	Apprendimento delle caratteristiche fondamentali del catering servizi per banchetti e ricevimenti; Conoscenza delle norme e delle regole di programmazione e organizzazione del servizio; Capacità di organizzare vigenti in materia di catering e banqueting	Presentazione globale del modulo.	Economia	Libri di testo, schede lavoro, lezioni frontali, verifiche orali

Il tecnico responsabile della ristorazione	6	Conoscenza dell'impostazione del corso di studi; Approfondimento delle conoscenze nell'ambito della ristorazione;	Analisi della figura del tecnico della ristorazione; Apprendimento dei requisiti del F&B Mgr; Conoscenza delle mansioni e delle responsabilità del F&B Mgr.	Presentazione globale del modulo.	Economia	Libri di testo,schede di lavoro,lezioni frontali,verifiche orali
Le abitudini alimentari e gli stili di cucina.	8	Conoscenza del periodo storico di riferimento; Recupero delle nozioni di base apprese nel corso di studi;	Apprendimento dell'evoluzione degli stili alimentari e di consumo; Comprensione dell'influenza dei cambiamenti delle abitudini alimentari sull'offerta ristorativa; Conoscenza delle diverse forme di cucine.	Presentazione globale del modulo.	Economia	Libri di testo,schede di lavoro,lezioni frontali,verifiche orali

Le Regioni di Italia	8	Conoscenza delle nozioni di base relative alla storia regionale; Conoscenza degli orientamenti principali per la realizzazione della cucina tipica.	Analisi della storia e della cultura enogastronomica regionale; Apprendimento delle problematiche di distribuzione e di vendita relative all'organizzazione del servizio di sala e bar; Apprendimento delle diverse tecniche di servizio in relazione alle varie occasioni.	Presentazione globale del modulo.	Economia sala e vendita	Libri di testo,schede di lavoro,lezioni frontali,verifiche orali

Obiettivi minimi: Durante i moduli sono stati decisi gli obiettivi minimi, insieme all'insegnante di sostegno.

Ladispoli, 15/05/2025

IL DOCENTE
Filippo Gennaretti

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

PROGRAMMA SVOLTO

Testo adottato: De Luca C. e Fantozzi M.T., «Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica», Ed. Dea Scuola

Slide fornite dalla docente e tratte dal testo De Luca C. e Fantozzi M.T., «Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica», Ed. Dea Scuola

IL FENOMENO TURISTICO

- Chi è il turista?
- Cosa si intende per “turismo”
- Elementi essenziali del turismo (spazio, tempo, motivazione)
- Classificazione del concetto di “turismo”
- Forme di turismo
- Gli effetti del turismo sull’economia nazionale
- Bilancia turistica e bilancia dei pagamenti
- Il PIL
- Gli indici alternativi al PIL

LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI DI SETTORE

- I contratti ristorativi (elementi essenziali)
- Le norme da applicare ai contratti ristorativi
- La responsabilità del ristoratore
- Il contratto di catering
- Il contratto di banqueting

LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE

- Perché programmare?
- Pianificazione strategica e programmazione d’esercizio
- Il budget: struttura e contenuto
- Il budget di un’impresa ristorativa
- Il budgetary control
- Vantaggi e limiti del budget
- La programmazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: Il business Plan
- Dalla business idea al business plan
- Le fasi per la realizzazione del business plan
- L’analisi del contesto esterno
- L’analisi del contesto interno
- Il vantaggio competitivo
- La definizione delle strategie
- I preventivi d’impianto (Piano degli investimenti; piano finanziario; piano economico)
- L’equilibrio finanziario dell’impresa
- Indice di copertura delle immobilizzazioni e indice di capitalizzazione
- La valutazione dei dati e la fase di start up
- Richiami al concetto di break even point
- Richiami alla classificazione dei costi
- Richiami al concetto e al calcolo dell’ammortamento

IL MARKETING

- Definizione di marketing
- Evoluzione del concetto di marketing
- Il CRM (Customer Relationship Management)
- Il marketing turistico territoriale (micromarketing e macromarketing)

IL MARKETING STRATEGICO E OPERATIVO

- Il Piano di marketing
- Marketing strategico e operativo
- Le ricerche di mercato
- L'analisi della domanda
- L'analisi della concorrenza
- Il posizionamento del prodotto e l'analisi SWOT
- Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing
- Gli elementi del marketing mix
- La politica del prodotto
- La politica dei prezzi
- La distribuzione
- Le forme di comunicazione

Ladispoli, 23/04/2025

La docente

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Adel', written on a light blue background.

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'alunno 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		

5.3 EDUCAZIONE CIVICA - CITTADINANZA E COSTITUZIONE

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

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

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

6. ALLEGATI

- A. PCTO (Relazione finale e griglia di valutazione)
- B. Traccia della simulazione della Prima Prova di Italiano
- C. Traccia della simulazione della Seconda Prova di Scienza e Cultura dell'Alimentazione/Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita
- D. Griglia di valutazione Prima Prova
- E. Griglia di valutazione Seconda Prova
- F. Griglia di valutazione Seconda Prova (DSA)
- G. Uda Ed. civica
- H. Elenco alunni
- I. Consiglio di classe

II CONSIGLIO DI CLASSE

Coordinatore di Classe
Prof.ssa DONATELLA DI MATTEO