



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito

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.isisdivittorio.edu.it - e-mail: rmis05900g@istruzione.it PEC: rmis05900g@pec.istruzione.it
CAT - AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T — CAT - AFM (SIA) serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506
I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q

ESAME DI STATO

Anno Scolastico 2024/2025

V° Sezione KA

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Servizi per l'Enogastronomia e per l'Ospitalità alberghiera

Settore CUCINA

Redatto e approvato dal Consiglio di Classe in data **15.05.2025**

Anno scolastico 2024/2025

Coordinatore di classe

Prof. DI CRISTOFANO MICHELANGELO

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 Quadro orario della classe

2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

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

3. PERCORSO FORMATIVO

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

3.12 Educazione Civica – Cittadinanza e Costituzione

3.13 Educazione Civica – UDA di classe

4. CONTENUTI SVOLTI DAI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

4.1 UDA e Contenuti delle singole discipline

ALLEGATI

A. Elenco degli alunni

B. Simulazione Prima Prova Esami di Stato

C. Simulazione Seconda Prova Esami di Stato

D. Griglie di valutazione I Prova Esami di Stato

E. Griglie di valutazione II Prova Esami di Stato

F. Griglia di valutazione del colloquio

L. Programmi svolti delle singole discipline durante l'anno scolastico 2024/25

ALLEGATI RISERVATI

G. Copia dei PDP e dei PEI

H. Relazione sugli alunni con BES.

I. Relazione PCTO

1. Presentazione dell'Istituto

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

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

1.1 Finalità dell'Istituto

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

I NUOVI PROFESSIONALI si caratterizzano per:

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

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

1.2 Caratteristiche del territorio e dell'utenza

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

1.3 Caratteristiche dell’indirizzo e del profilo professionale in uscita

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

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

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

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

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

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

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

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

Servizi commerciali.

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

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

È in grado di:

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

Il profilo professionale viene orientato e declinato nelle seguenti articolazioni:

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

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

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

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

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

1.5 Composizione del Consiglio di Classe della 5KA A.S. 2024/2025

Disciplina	Docenti
Enogastronomia – Settore Cucina	Di Cristofano Michelangelo
Enogastronomia – Settore Sala e Vendita	Di Matteo Donatella
Scienza e cultura dell’Alimentazione	Arigliani Francesca
Italiano	Scopa Carlo
Storia	Scopa Carlo
Diritto - Economia	Manzo Daniele

Lingua Inglese	Gargiulo Isabella
Lingua Francese	Cerroni Dina
Matematica	Polverini Cinzia
Scienze Motorie	Tirocchi Fernando
IRC	Cerulli Alessio
Sostegno	Alessio Luigi

Coordinatore di Classe: Prof. Di Cristofano Michelangelo

1.6 Quadro Orario della classe 5KA A.S. 2024/2025

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

***2 ore di copresenza.**

2. Presentazione della Classe

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

La classe risulta composta da 21 studenti di cui 7 femmine e 14 maschi. Nella classe sono inseriti 10 alunni BES. Per gli alunni che hanno diritto ai benefici previsti dalla Legge 104/92, si fa riferimento agli obiettivi indicati nel Piano Educativo Individualizzato. Sarà consegnata alla commissione un plico riservato contenente quanto previsto dalla normativa, in cui saranno specificate le modalità di svolgimento dell'esame. Per quanto riguarda gli alunni con DSA, il consiglio di classe ha predisposto i Piani Didattici Personalizzati, ai quali 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.

La fascia di età degli studenti della classe va da 18 ai 20 anni. Durante l'ultimo anno il gruppo classe ha svolto le lezioni teoriche presso la sede dell'Istituto alberghiero in via Federici (Ladispoli), contestualmente le lezioni pratiche del corso di enogastronomia sono state svolte presso i laboratori di enogastronomia della sede dell'Istituto in Via Federici. Nel presente anno scolastico, nel gruppo classe si sono inseriti due studenti.

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

Nel periodo scolastico 2024/2025 alcuni allievi hanno raggiunto buoni livelli di profitto con un'assidua e costante partecipazione al dialogo didattico ed educativo.

2.1 Analisi della situazione iniziale

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

a) Provenienza degli studenti

Gli alunni provengono da tutte le zone servite dall'Istituto con una certa prevalenza delle aree di

Ladispoli, Cerveteri, Bracciano. Nonostante le diverse origini, da un punto di vista socio ambientale si rileva una sostanziale omogeneità dei bisogni e delle necessità che evidenzia, in sintesi, per tutti i ragazzi una ricerca di valori e di punti di riferimento. È evidente, inoltre, un forte senso di impegno per raggiungere le competenze spendibili nel mondo del lavoro.

b) Impegno, partecipazione e obiettivi cognitivi raggiunti

Le attività didattiche si sono svolte in un clima partecipativo, sereno e i rapporti interpersonali sono migliorati nel corso del corrente Anno Scolastico. Nel corso dell'anno è stato necessario stimolare e sollecitare parte del gruppo classe alla partecipazione, al rispetto dei tempi e delle modalità di lavoro. Lo studio individuale è stato assiduo per alcuni studenti, discontinuo per altri. Si sono rivelati proficui gli interventi di recupero organizzati dall'Istituzione scolastica e dai docenti in itinere.

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

Infine, si segnala che molti alunni della classe sono già attualmente impegnati in lavori part-time con aziende del settore ristorativo.

2.3 Relazione scuola famiglia

Le comunicazioni con le famiglie sono state assidue per alcuni studenti e sporadiche per altri. I mezzi messi a disposizione dalla scuola hanno consentito la possibilità di interagire con i genitori soprattutto nei casi di maggiore necessità oppure a richiesta degli stessi.

2.4 Profilo del Consiglio di classe

Dal punto di vista della continuità didattica dei docenti, nel passaggio tra il terzo, il quarto e quinto anno la continuità didattica è stata assicurata solo in alcuni insegnamenti. Infatti, per la maggior parte degli insegnamenti c'è stato un cambiamento. Nonostante ciò i nuovi docenti hanno cercato

con tutte le metodologie di raggiungere gli obiettivi attesi.

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

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

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

3. Percorso Formativo

3.1 Obiettivi trasversali

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

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

Obiettivi didattici comuni

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

Obiettivi conseguiti del Profilo professionale

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

In termini di conoscenze (sapere)

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

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

In termini di competenze (saper fare)

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

valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia dell'ospitalità alberghiera.

- ✓ Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.
- ✓ Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care.

In termini di capacità (saper essere)

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

3.2 Temi e progetti pluridisciplinari

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

3.3 Simulazione Prove di Esame di Stato

Nella seduta del consiglio di classe del 20 marzo 2025 durante la pianificazione delle attività è stata prevista simulazione delle prove d'esame al fine di rendere più trasparenti le modalità di svolgimento dell'esame. Per la definizione della simulazione si sono attese le modalità di svolgimento fornite dal Ministero dell'Istruzione, di conseguenza è stato scelto il periodo di svolgimento indicato:

- Prima prova: 09 aprile 2025
- Seconda prova: 27 marzo 2025
- Simulazione del colloquio: 07 maggio 2025

In base all'Ordinanza Ministeriale n 67 del 31 marzo 2025 e al Decreto 13 del 28 gennaio 2025, negli istituti professionali del vigente ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. La prova coinvolgerà le Materie di indirizzo (Enogastronomia e Scienze degli Alimenti).

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

3.4 Metodi e Metodologie Didattiche

a) Metodi e strumenti didattici utilizzati dal consiglio di classe

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

1. Interventi didattici e relazionali atti ad instaurare un clima di fiducia.
2. Valorizzazione delle esperienze umane, culturali e professionali degli studenti.
3. Motivazione formativa e professionale delle proposte didattiche.
4. Determinazione di obiettivi realizzabili.
5. Alternanza di lezione frontale e lezione dialogata.
6. Ricorso alle attività di laboratorio e multimediali.

7. Attuazione di percorsi di recupero personalizzati attraverso lo sportello didattico
8. Strumentazione per gli apprendimenti autonomi (appunti, schemi, sintesi, fotocopie, etc.).
9. Controllo correttivo dei processi e percorsi di insegnamento e di apprendimento.
10. Identificazione delle cause dello scostamento tra obiettivi e risultati

Lavoro di gruppo e lavoro in coppia, *flipped classroom*, scaffolding.

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

b) Attività di recupero/sostegno e approfondimento

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

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

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

3.5 Mezzi e spazi

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

Inoltre:

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

3.6 Criteri e strumenti di misurazione e valutazione

Strumenti di verifica utilizzati dal consiglio di classe:

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

3.7 Criteri per la valutazione degli Apprendimenti

Per la valutazione degli apprendimenti sono state utilizzate le griglie di valutazione del livello di conoscenze, competenze, abilità per gli studenti dell'indirizzo enogastronomia e ospitalità alberghiera approvate dal collegio docenti.

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

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

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

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

Competenza alfabetica -funzionale. Competenza multi linguistica.
Competenza matematica e competenze di base in scienze e tecnologia. STEM
Competenza digitale.
Competenza personale, sociale e capacità di Imparare ad imparare.
Competenze sociali e civiche in materia di cittadinanza.
Competenza imprenditoriale
Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale.
Si terrà conto particolarmente delle competenze maturate in presenza nelle discipline di indirizzo.
Si valuteranno: la partecipazione alla didattica in presenza; l'interesse, la disponibilità, l'impegno, la serietà e la responsabilità nella didattica in presenza; la puntualità nelle consegne; i contenuti degli elaborati, dei colloqui in presenza e dei compiti di realtà; la capacità organizzativa nei contesti in presenza.
Per gli obiettivi didattici e formativi si propongono OTTO/NOVE livelli di valutazione equidistanti. Per misurare i livelli di apprendimento degli studenti in itinere i docenti predispongono prove di verifica strutturate, semistruzzurate, questionari, prove orali, colloqui in piccoli gruppi in presenza, elaborati da consegnare in presenza e compiti di realtà.
Le prove riporteranno la valutazione in voto e/o un eventuale breve giudizio.

I livello: ottimo 10	Partecipazione alla didattica in presenza	E' in grado di utilizzare in modo eccellente le risorse digitali e di trasferire le sue conoscenze al gruppo classe.
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica in presenza	Interagisce in modo eccellente con i compagni ed il docente
	Puntualità nelle consegne	È sempre puntuale, preciso ed eccellente nelle consegne
	Contenuti degli elaborati, dei colloqui dei compiti realtà	Correttezza ottima nei contenuti e cura eccellente nell'esecuzione

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

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

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

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

	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica in presenza	Solo se sollecitato, interagisce con i compagni ed il docente
	Puntualità nelle consegne	Non è sempre puntuale nel rispettare i tempi delle consegne
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui in video	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione mediocri
	Capacità organizzativa nei contesti in presenza	Si orienta in modo non del tutto organico ed utilizza rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse in modo parziale

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

	Puntualità nelle consegne	Non rispetta le consegne
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione molto scarsi
	Capacità organizzativa nei contesti in presenza	La capacità organizzativa e l'utilizzo rispetto ad un compito assegnato dei tempi, degli strumenti e delle risorse nei contenuti in presenza risultano fortemente inadeguati

3.8 Criteri per l'attribuzione del Voto di Condotta

Per la valutazione del comportamento degli alunni sono state utilizzate le griglie approvate dal Collegio dei Docenti e dal Consiglio d'istituto.

Voto 5	Atti di bullismo e di cyber bullismo durante la didattica in presenza. Gravi fatti penalmente rilevanti.
Voto 6	Scarsa e discontinua osservanza delle norme che regolano la didattica in presenza
	Frequenza non regolare delle attività di didattica in presenza
	Puntualità saltuaria nell'entrata a scuola
	Scarsa partecipazione alle varie attività in presenza
	Comportamento scorretto nei confronti dei docenti e dei compagni, continui episodi di disturbo durante le lezioni
	Sospensione dalle lezioni
Voto 7	Episodiche inosservanze delle norme che regolano la didattica

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

	Puntualità assidua nell'entrata a scuola
	Partecipazione motivata e propositiva alle varie attività in presenza
	Comportamento proattivo e collaborativo nei confronti del gruppo classe, dei docenti

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

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

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

- votazione non inferiore ai sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente e un voto di comportamento non inferiore a sei decimi. Nel caso di valutazione del comportamento pari a sei decimi, ai sensi dell'art. 13, co. 2, lettera d), secondo periodo del d. lgs. 62/2017 – introdotto dall'art.1, co. 1, lettera c), della l. 150/2024, il consiglio di classe assegna un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale da trattare in sede di colloquio dell'esame conclusivo del secondo ciclo. La definizione della tematica oggetto dell'elaborato viene effettuata dal consiglio di classe nel corso dello scrutinio finale; l'assegnazione dell'elaborato ed eventuali altre indicazioni ritenute utili, anche in relazione a tempi e modalità di consegna, vengono comunicate al candidato entro il giorno successivo a quello in cui ha avuto luogo lo scrutinio stesso, tramite comunicazione nell'area riservata del registro elettronico, cui accede il singolo studente con le proprie credenziali. Nel caso di valutazione del comportamento inferiore a sei decimi, il consiglio di classe delibera la non ammissione all'esame di Stato conclusivo del percorso di studi.
- La frequenza di almeno tre quarti del monte ore personalizzato fermo restando quanto previsto dall'articolo 14, comma 7, del decreto del Presidente della Repubblica del 22 giugno 2009, n.122;
- La partecipazione alle prove Invalsi 2025.
- Svolgimento dei PCTO secondo quanto previsto dall'indirizzo di studio.

3.10 Tempi

L'anno scolastico è suddiviso in due quadrimestri. Nel secondo quadrimestre sono state messe in atto eventuali attività di recupero delle insufficienze riportate alla fine del primo quadrimestre ed hanno predisposto e somministrato le prove di recupero.

3.11 Attività Esterne e Interne

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

Istituto.

- Corso della Sicurezza in modalità mista.
- Conferenze e incontri sul bullismo e Cyberbullismo.
- Incontro Formativo con Esperto Grana Padano (Marchio di Eccellenza).
- Incontro sui coltelli e le tecniche di affilatura
- Incontro con la Protezione Civile di Civitavecchia.
- Open Days presso la sede
- Incontri sulla legalità con la Polizia di Stato e i Carabinieri.
- Attività di orientamento con le Università.

3.12 EDUCAZIONE CIVICA – CITTADINANZA E COSTITUZIONE

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

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

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

3.13 Educazione Civica UDA di classe



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



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

ISIS "G. DI VITTORIO"	
A.S. 2024/25	
CLASSE V KA	
ENOGASTRONOMIA	
COORDINATORE: DANIELE MANZO	
TITOLO UdA:	A scuola di legalità e libertà
NUCLEI TEMATICI	<ul style="list-style-type: none">● COSTITUZIONE● SVILUPPO SOSTENIBILE● CITTADINANZA DIGITALE
Competenza n. 1 <i>Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sulla importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani.</i> <i>Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria.</i>	
OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO Analizzare e comparare il contenuto della Costituzione con altre Carte attuali o passate, anche in relazione al contesto storico in cui essa è nata, e ai grandi eventi della storia nazionale, europea e mondiale, operando ricerche ed effettuando riflessioni sullo stato di attuazione nella società e nel tempo dei principi presenti nella Costituzione, tenendo a riferimento l'esperienza e i comportamenti quotidiani, la cronaca e la vita politica, economica e sociale.	

Individuare nel testo della Costituzione i diritti fondamentali e i doveri delle persone e dei cittadini, evidenziando in particolare la concezione personalistica del nostro ordinamento costituzionale, i principi di eguaglianza, solidarietà, libertà, per riconoscere nelle norme, negli istituti, nelle organizzazioni sociali, le garanzie a tutela dei diritti e dei principi, le forme di responsabilità e le conseguenze della loro mancata applicazione o violazione. Individuare nel nostro ordinamento applicazioni concrete del principio di responsabilità individuale. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Individuare, anche con riferimento all'esperienza personale, simboli e fattori che contribuiscono ad alimentare il senso di appartenenza alla comunità locale e alla comunità nazionale. Ricostruire il percorso storico del formarsi della identità della nazione italiana, valorizzando anche la storia delle diverse comunità territoriali. Approfondire il concetto di Patria nelle fonti costituzionali; comprenderne le relazioni con i concetti di doveri e responsabilità.

Rispettare le regole e i patti assunti nella comunità, partecipare alle forme di rappresentanza a livello di classe, scuola, territorio (es. consigli di classe e di Istituto, Consulta degli studenti etc.). Comprendere gli errori fatti nella violazione dei doveri che discendono dalla appartenenza ad una comunità, a iniziare da quella scolastica, e riflettere su comportamenti e azioni volti a porvi rimedio. Comprendere il valore costituzionale del lavoro concepito come diritto ma anche come dovere. Assumere l'impegno, la diligenza e la dedizione nello studio e, più in generale, nel proprio operato, come momento etico di particolare significato sociale.

Sostenere e supportare, singolarmente e in gruppo, persone in difficoltà, per l'inclusione e la solidarietà, sia all'interno della scuola, sia nella comunità (gruppi di lavoro, tutoraggio tra pari, supporto ad altri, iniziative di volontariato, azioni di solidarietà sociale e di utilità collettiva). Favorire l'ideazione di progetti di service learning a supporto del bene comune nei territori di appartenenza della scuola.

Competenza n. 2

Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle Autonomie locali.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Individuare le principali realtà economiche del territorio e le formazioni sociali e politiche, le forme di regolamentazione e di partecipazione (Partiti, Sindacati, Associazioni, organismi del terzo settore...). Analizzare le previsioni costituzionali di valorizzazione e tutela del lavoro e di particolari categorie di lavoratori individuando le principali norme presenti nell'ordinamento (tutela delle lavoratrici madri, tutela della sicurezza sul lavoro...) e spiegandone il senso. Individuare e commentare nel testo le norme a tutela della libertà di opinione. Analizzare le norme a tutela della

libertà di iniziativa economica privata e della proprietà privata, anche considerando la nuova normativa della Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea che la collega al valore della libertà.

Individuare nel testo della Costituzione la regolamentazione dei rapporti tra Stato ed Autonomie regionali e locali, con particolare riguardo ai concetti di autonomia e sussidiarietà. Individuare le forme di partecipazione dei cittadini al funzionamento delle regioni e delle autonomie locali e alla gestione dei servizi.

Individuare, attraverso il testo costituzionale, il principio della sovranità popolare quale elemento caratterizzante il concetto di democrazia e la sua portata; i poteri dello Stato e gli Organi che li detengono, le loro funzioni e le forme della loro elezione o formazione. Conoscere il meccanismo di formazione delle leggi, i casi di ricorso al referendum e le relative modalità di indizione, nonché la possibilità che le leggi dello Stato e delle Regioni siano dichiarate incostituzionali, sperimentando ed esercitando forme di partecipazione e di rappresentanza nella scuola, e nella comunità.

Individuare la presenza delle Istituzioni e della normativa dell'Unione Europea e di Organismi internazionali nella vita sociale, culturale, economica, politica del nostro Paese, le relazioni tra istituzioni nazionali ed europee, anche alla luce del dettato costituzionale sui rapporti internazionali. Rintracciare le origini e le ragioni storicopolitiche della costituzione degli Organismi sovranazionali e internazionali, con particolare riferimento al significato dell'appartenenza all'Unione europea, al suo processo di formazione, ai valori comuni su cui essa si fonda.

Individuare, attraverso l'analisi comparata della Costituzione italiana, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione europea, delle Carte Internazionali delle Nazioni Unite e di altri Organismi Internazionali (es. COE), i principi comuni di responsabilità, libertà, solidarietà, tutela dei diritti umani, della salute, della proprietà privata, della difesa dei beni culturali e artistici, degli animali e dell'ambiente. Rintracciare Organizzazioni e norme a livello nazionale e internazionale che se ne occupano. Partecipare indirettamente o direttamente con azioni alla propria portata.

Competenza n. 3

Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Conoscere e osservare le disposizioni dei regolamenti scolastici, partecipare attraverso le proprie rappresentanze alla loro eventuale revisione; rispettare sé stessi, gli altri e i beni pubblici, a iniziare da quelli scolastici; esplicitare la relazione tra rispetto delle regole nell'ambiente di vita e

comportamenti di legalità nella comunità più ampia; osservare le regole e le leggi di convivenza definite nell'ordinamento italiano e nell'etica collettiva.

Individuare i fattori di rischio nell'ambiente scolastico, domestico, dei contesti di vita e di lavoro; conoscere e applicare le disposizioni a tutela della sicurezza e della salute nei contesti generali e negli ambienti di lavoro. Sviluppare la percezione del rischio anche come limite e come responsabilità. Partecipare alla gestione della sicurezza in ambiente scolastico, nelle forme previste dall'Istituzione.

Conoscere e adottare le norme di circolazione stradale come pedoni e conduttori di veicoli, rispettando la sicurezza e la salute propria e altrui e prevenendo possibili rischi. Analizzare il fenomeno dell'incidentalità stradale, con riferimento all'ambito nazionale ed europeo, al fine di identificare le principali cause, anche derivanti dal consumo di alcool e sostanze psicotrope e dall'uso del cellulare, individuare i relativi danni sociali e le ricadute penali.

Individuare strumenti e modalità sancite da norme e regolamenti per la difesa dei diritti delle persone, della salute e della sicurezza, a protezione degli animali, dell'ambiente, dei beni culturali. Inoltre, a partire dall'esperienza, individuare modalità di partecipazione attiva.

Conoscere e comprendere il principio di uguaglianza nel godimento dei diritti inviolabili e nell'adempimento dei doveri inderogabili, nel quale rientrano il principio di pari opportunità e non discriminazione ai sensi dell'articolo 3 della Costituzione. Particolare attenzione andrà riservata al contrasto alla violenza contro le donne, per educare a relazioni corrette e rispettose, al fine altresì di promuovere la parità fra uomo e donna e di far conoscere l'importanza della conciliazione vita-lavoro, dell'occupabilità e dell'imprenditorialità femminile.

Analizzare, mediante opportuni strumenti critici desunti dalle discipline di studio, i livelli di uguaglianza tra uomo e donna nel proprio Paese e nella propria cultura, confrontandoli con le norme nazionali e internazionali, individuare e illustrare i diritti fondamentali delle donne.

Analizzare il proprio ambiente di vita e stabilire una connessione con gli attori che operano per porre fine alla discriminazione e alla violenza contro le donne.

Sviluppare la cultura del rispetto verso ogni persona.

Contrastare ogni forma di violenza, bullismo e discriminazione verso qualsiasi persona e favorire il superamento di ogni pregiudizio.

Competenza n. 4

Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Individuare gli effetti dannosi derivanti dall'assunzione di sostanze illecite (ogni tipologia di droga, comprese le droghe sintetiche) o di comportamenti che inducono dipendenza (oltre alle droghe, il

fumo, l'alcool, il doping, l'uso patologico del web, il gaming, il gioco d'azzardo), anche attraverso l'informazione delle evidenze scientifiche; adottare conseguentemente condotte a tutela della propria e altrui salute.

Riconoscere l'importanza della prevenzione contro ogni tossicodipendenza e assumere comportamenti che promuovano la salute e il benessere fisico e psicologico della persona.

Conoscere le forme di criminalità legate al traffico di stupefacenti. Conoscere i disturbi alimentari e adottare comportamenti salutari e stili di vita positivi, anche attraverso una corretta alimentazione, una costante attività fisica e una pratica sportiva (cfr. articolo 33, comma 7 della Costituzione).

Partecipare a esperienze di volontariato nella assistenza sanitaria e sociale.

2) Nucleo concettuale: SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ

Competenza n. 5

Comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Conoscere in modo approfondito le condizioni che favoriscono la crescita economica.

Comprenderne gli effetti anche ai fini del miglioramento della qualità della vita e della lotta alla povertà. Comprendere l'impatto positivo che la cultura del lavoro, della responsabilità individuale e dell'impegno hanno sullo sviluppo economico.

Individuare i vari contributi che le peculiarità dei territori possono dare allo sviluppo economico delle rispettive comunità.

Conoscere le parti principali dell'ambiente naturale (geosfera, biosfera, idrosfera, criosfera e atmosfera), e analizzare le politiche di sviluppo economico sostenibile messe in campo a livello locale e globale, nell'ottica della tutela della biodiversità e dei diversi ecosistemi, come richiamato dall'articolo 9 della Costituzione. Individuare e attuare azioni di riduzione dell'impatto ecologico, anche grazie al progresso scientifico e tecnologico, nei comportamenti quotidiani dei singoli e delle comunità. Individuare nel proprio stile di vita modelli sostenibili di consumo, con un focus specifico su acqua ed energia.

Conoscere la situazione economica e sociale in Italia, nell'Unione europea e più in generale nei Paesi extraeuropei, anche attraverso l'analisi di dati e in una prospettiva storica. Analizzare le diverse politiche economiche e sociali dei vari Stati europei.

Analizzare, mediante opportuni strumenti critici desunti dalle discipline di studio, la sostenibilità del proprio ambiente di vita per soddisfare i propri bisogni (ad es. cibo, abbigliamento, consumi, energia, trasporto, acqua, sicurezza, smaltimento rifiuti, integrazione degli spazi verdi, riduzione del rischio catastrofi, accessibilità...). Identificare misure e strategie per modificare il proprio stile di vita per un minor impatto ambientale. Comprendere i principi dell'economia circolare e il significato di

“impatto ecologico” per la valutazione del consumo umano delle risorse naturali rispetto alla capacità del territorio.

Ideare e realizzare progetti e azioni di tutela, salvaguardia e promozione del patrimonio ambientale, artistico, culturale, materiale e immateriale e delle specificità turistiche e agroalimentari dei vari territori.

Competenza n. 6

Acquisire la consapevolezza delle situazioni di rischio del proprio territorio, delle potenzialità e dei limiti dello sviluppo e degli effetti delle attività umane sull'ambiente. Adottare comportamenti responsabili verso l'ambiente.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Analizzare le varie situazioni di rischio nel proprio territorio (rischio sismico, idrogeologico, ecc.) attraverso l'osservazione e l'analisi di dati forniti da soggetti istituzionali. Adottare comportamenti corretti e solidali in situazioni di emergenza in collaborazione con la Protezione civile e con altri soggetti istituzionali del territorio.

Conoscere le diverse risorse energetiche, rinnovabili e non rinnovabili e i relativi impatti ambientali, sanitari, di sicurezza, anche energetica. Analizzare il proprio utilizzo energetico e individuare e applicare misure e strategie per aumentare l'efficienza e la sufficienza energetiche nella propria sfera personale.

Analizzare le problematiche ambientali e climatiche e le diverse politiche dei vari Stati europei. Adottare scelte e comportamenti che riducano il consumo di materiali e che ne favoriscano il riciclo per una efficace gestione delle risorse. Promuovere azioni volte alla prevenzione dei disastri ambientali causati dall'uomo e del dissesto idrogeologico.

Competenza n. 7

Maturare scelte e condotte di tutela dei beni materiali e immateriali.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Analizzare le normative sulla tutela dei beni paesaggistici, artistici e culturali italiani, europei e mondiali, per garantirne la protezione e la conservazione anche per fini di pubblica fruizione. Individuare progetti e azioni di salvaguardia e promozione del patrimonio ambientale, artistico e culturale del proprio territorio, anche attraverso tecnologie digitali e realtà virtuali. Mettere in atto comportamenti a livello diretto (partecipazione pubblica, volontariato, ricerca) o indiretto (sostegno alle azioni di salvaguardia, diffusione dei temi in discussione, ecc.) a tutela dei beni pubblici.

Competenza n. 8

Maturare scelte e condotte di tutela del risparmio e assicurativa nonché di pianificazione di percorsi previdenziali e di utilizzo responsabile delle risorse finanziarie. Riconoscere il valore dell'impresa e dell'iniziativa economica privata.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Analizzare forme, funzioni (unità di conto, valore di scambio, fondo di valore) e modalità d'impiego (pagamenti, prestiti, investimenti...) delle diverse monete reali e virtuali, nazionali e locali, esaminandone potenzialità e rischi.

Analizzare le variazioni del valore del denaro nel tempo (inflazione e tasso di interesse) e le variazioni del prezzo di un bene nel tempo e nello spazio in base ai fattori di domanda e offerta.

Analizzare il ruolo di banche, assicurazioni e intermediari finanziari e le possibilità di finanziamento e investimento per valutarne opportunità e rischi.

Riconoscere il valore dell'impresa individuale e incoraggiare l'iniziativa economica privata.

Conoscere le forme di accantonamento, investimento, risparmio e le funzioni degli istituti di credito e degli operatori finanziari. Amministrare le proprie risorse economiche nel rispetto di leggi e regole, tenendo conto delle opportunità e dei rischi delle diverse forme di investimento, anche al fine di valorizzare e tutelare il patrimonio privato.

Individuare responsabilmente i propri bisogni e aspirazioni, in base alle proprie disponibilità economiche, stabilire priorità e pianificare le spese, attuando strategie e strumenti di tutela e valorizzazione del proprio patrimonio.

Competenza n. 9

Maturare scelte e condotte di contrasto alla illegalità.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Analizzare la diffusione a livello territoriale delle varie forme di criminalità, in particolare di quelle contro la persona e i beni pubblici e privati. Analizzare, altresì, la diffusione della criminalità organizzata, i fattori storici e di contesto che possono avere favorito la nascita delle mafie e la loro successiva diffusione nonché riflettere sulle misure di contrasto alle varie mafie. Analizzare infine gli effetti della criminalità sullo sviluppo socioeconomico e sulla libertà e sicurezza delle persone. Sviluppare il senso del rispetto delle persone, delle libertà individuali, della proprietà privata, dei beni pubblici in quanto beni di tutti i cittadini.

Sviluppare il senso rispetto dei beni scolastici.

2) Nucleo concettuale: CITTADINANZA DIGITALE

Competenza n. 10

Sviluppare la capacità di accedere alle informazioni, alle fonti, ai contenuti digitali, in modo critico, responsabile e consapevole.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Analizzare, confrontare e valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti. Analizzare, interpretare e valutare in maniera critica dati, informazioni e contenuti digitali. Distinguere i fatti dalle opinioni.

Sviluppare contenuti digitali all'interno della rete globale in modo critico e responsabile, applicando le diverse regole su copyright e licenze.

Condividere dati, informazioni e contenuti digitali attraverso tecnologie digitali appropriate, applicando le prassi adeguate alla citazione delle fonti e attribuzione di titolarità. Utilizzare consapevolmente e lealmente i dispositivi tecnologici, dichiarando ciò che è prodotto dal programma e ciò che è realizzato dall'essere umano.

Acquisire, valutare criticamente e organizzare informazioni ricavate dalla lettura di "Open Data".

Conoscere i principali documenti italiani ed europei per la regolamentazione dell'intelligenza artificiale.

Competenza n. 11

Individuare forme di comunicazione digitale adeguate, adottando e rispettando le regole comportamentali proprie di ciascun contesto comunicativo.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO Conoscere e applicare criticamente le norme comportamentali e le regole di corretto utilizzo degli strumenti e l'interazione con gli ambienti digitali, comprendendone le potenzialità per una comunicazione costruttiva ed efficace.

Utilizzare servizi digitali adeguati ai diversi contesti, collaborando in rete e partecipando attivamente e responsabilmente alla vita della comunità.

Tenere conto delle diversità culturali e generazionali che caratterizzano le persone che accedono agli ambienti virtuali, adeguando di conseguenza le strategie di comunicazione.

Competenza n. 12

Gestire l'identità digitale e i dati della rete, salvaguardando la propria e altrui sicurezza negli ambienti digitali, evitando minacce per la salute e il benessere fisico e psicologico di sé e degli altri.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Analizzare le problematiche connesse alla gestione delle identità digitali, ai diritti del cittadino digitale e alle politiche sulla tutela della riservatezza e sulla protezione dei dati personali riferite ai servizi digitali. Favorire il passaggio da consumatori passivi a consumatori critici e protagonisti responsabili.

Conoscere e applicare le misure di sicurezza, protezione, tutela della riservatezza. Proteggere i dispositivi e i contenuti e comprendere i rischi e le minacce presenti negli ambienti digitali.

Proteggere sé e gli altri da eventuali danni e minacce all'identità, ai dati e alla reputazione in ambienti digitali, adottando comportamenti e misure di sicurezza adeguati.

Utilizzare e condividere informazioni personali proteggendo se stessi e gli altri dai danni.

Conoscere l'importanza del "Regolamento sulla privacy" (Privacy Policy) che i servizi digitali predispongono per informare gli utenti sull'utilizzo dei dati personali raccolti.

Adottare soluzioni e strategie per proteggere sé stessi e gli altri da rischi per la salute e minacce al benessere psico-fisico quando si utilizzano le tecnologie digitali, anche legati a bullismo e cyberbullismo, utilizzando responsabilmente le tecnologie per il benessere e l'inclusione sociale.

Individuare e spiegare gli impatti ambientali delle tecnologie digitali e del loro utilizzo.

Assumersi la responsabilità dei contenuti che si pubblicano nei social media, rispetto alla attendibilità delle informazioni, alla sicurezza dei dati e alla tutela dell'integrità, della riservatezza e del benessere delle persone.

MATERIE COINVOLTE/h:	N. 1) STORIA 6h "Costituzione"	CONOSCENZE: Conoscere il contesto storico e sociale nel quale è stata redatta la Costituzione italiana ABILITA': Saper distinguere e comprendere le peculiarità della Costituzione italiana in relazione ai grandi eventi della storia nazionale e mondiale COMPETENZE: Sviuppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul
-----------------------------	---	---

	rispetto di ogni persona, sulla partecipazione e sulla solidarietà.
N. 2) DIRITTO 7h “istituzioni dello stato italiano”	CONOSCENZE: le istituzioni dello stato italiano. L'Organizzazione politica del territorio: comune, città metropolitana, provincia, regione, stato
	ABILITA': partecipare in modo attivo e costruttivo alla vita sociale. - Accettare gli altri e riflettere sul valore della convivenza civile.
	COMPETENZE: <i>Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle Autonomie locali.</i>
N. 3) DIRITTO 1h Studio degli “statuti regionali”	CONOSCENZE: Distinzione tra centralità e decentramento nei servizi che dipendono dallo Stato.
	ABILITA': essere in grado di comprendere la distinzione tra le competenze regionali e quelle nazionali e degli altri enti locali.
	COMPETENZE: <i>Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella</i>

partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle Autonomie locali.

**N. 4)
DIRITTO 3h
"l'Unione europea"**

CONOSCENZE: le principali istituzioni europee

ABILITA': Riconoscersi come persona e cittadino (italiano ed europeo), saper distinguere la corretta gerarchia delle fonti del diritto, europee e nazionali

COMPETENZE: *Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle Autonomie locali.*

**N. 5)
DIRITTO 2h
"gli organismi internazionali"**

CONOSCENZE: i principali organismi internazionali

ABILITA': saper distinguere le principali finalità degli organismi internazionali

COMPETENZE: *Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato,*

dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle Autonomie locali.

N. 6)

STORIA 2h

“storia dell’inno nazionale”

CONOSCENZE: Il contesto storico nel quale viene composto il Canto degli italiani, il significato del testo stesso e i riferimenti storici e culturali ivi contenuti

ABILITA': Saper cogliere il significato e il valore del Canto degli Italiani

COMPETENZE: Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dei valori comuni alla società civile nazionale

N. 7)

ITALIANO 2h

“educazione alla legalità e contrasto alle mafie”

CONOSCENZE: La diffusione della mafia nel secondo dopoguerra

ABILITA': Saper distinguere atteggiamenti e comportamenti al limite della legalità

COMPETENZE: Sviluppare il senso di rispetto delle persone, delle libertà individuali, della proprietà privata e dei beni pubblici in quanto beni di tutti i cittadini

N. 8)

ITALIANO 2h

CONOSCENZE: Conoscere alcuni esempi di difensori e difensore dei diritti umani

<p>“educazione al volontariato e cittadinanza”</p>	<p>ABILITA’: Comprendere l’importanza del godimento dei diritti inviolabili della persona</p> <hr/> <p>COMPETENZE: Sviluppare il senso di rispetto delle persone e delle libertà individuali</p>
<p>N. 9) INDIRIZZI:</p> <p>CUCINA/ COMPRESENZA</p> <p>SCIENZE DEGLI ALIMENTI 4h</p> <p>“educazione alla salute e al benessere”</p>	<p>CONOSCENZE:</p> <p>Obiettivo n. 3 agenda 2030: salute e benessere</p> <p>Filiera e sviluppo sostenibile: La Doppia piramide degli alimenti</p> <p>Il WFP e la FAO</p> <hr/> <p>ABILITA’:</p> <p>Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico.</p> <p>Comprendere l’impatto positivo che la cultura del lavoro, della responsabilità individuale e dell’impegno hanno sullo sviluppo economico.</p> <p>Individuare i vari contributi che le peculiarità dei territori possono dare allo sviluppo economico delle rispettive comunità.</p> <p>Rintracciare Organizzazioni e norme a livello nazionale e internazionale che si occupano di solidarietà,</p>

		<p>tutela dei diritti umani, della salute,</p> <hr/> <p>COMPETENZE:</p> <p>Comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.</p> <p>Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle Autonomie locali.</p>
	<p>N. 10)</p> <p>SCIENZE MOTORIE 4h</p> <p>“esperienze extra-scolastiche”</p>	<p>CONOSCENZE: gli effetti del movimento sull'apparato cardiorespiratorio.</p> <p>Le procedure per l'incremento delle capacità condizionali.</p> <p>L'alimentazione dello sportivo.</p> <hr/> <p>ABILITA': saper utilizzare un'alimentazione adeguata all'attività sportiva praticata.</p>

		<p>Padroneggiare le capacità coordinative in situazioni complesse di accoppiamento e combinazione, differenziazione -saper orientare le proprie nello spazio e nel tempo.</p> <p>Rispettare le regole nei giochi sportivi e svolgere un ruolo attivo utilizzando le proprie abilità tecniche e tattiche - partecipare a scelte tattiche di squadra -arbitrare una partita</p>
		<p>COMPETENZE: conoscere e riconoscere le varie parti del corpo, la loro funzionalità e potenzialità. Padroneggiare e gestire gli schemi motori dinamici e posturali in relazione alle variabili spazio-temporali.</p> <p>Partecipare attivamente ad attività ludico sportive rispettando le regole</p> <p>Utilizzare l'attività motoria a tutela della salute.</p>
TOTALE h	33h	
TEMPI DI SVOLGIMENTO	PRIMO QUADRIMESTRE (SETTEMBRE-GENNAIO)	
	SECONDO QUADRIMESTRE (FEBBRAIO-GIUGNO)	
METODOLOGIA	Lezione frontale, didattica breve, cooperative learning, risoluzione di problemi, schemi di riepilogo, flipped class, brainstorming, interazione e condivisione, problem solving.	
RISORSE E STRUMENTI	Libro di testo, fonti normative, quotidiani, sito didattico, laboratorio informatico, internet, Lim, Poster, Tablet, Pc, Smartphone, videocamera, videoproiettore.	
MODALITA' DI VERIFICA	PROVA SCRITTA	

PROVA ORALE	
VALUTAZIONE	La valutazione farà sempre riferimento alla griglia allegata al PTOF , tenendo in maggior considerazione, come da indicazioni ministeriali, il raggiungimento delle competenze.

4. Contenuti svolti dai docenti del Consiglio di Classe

4.1. UDA e Contenuti delle singole discipline

UNITÀ DI APPRENDIMENTO – CLASSE QUINTA LAB. ENOGASTRONOMIA CUCINA	
DENOMINAZIONE	MADE IN ITALY NEL MONDO
FINALITA'	<p>Sviluppare una maggiore coscienza civica nel tessuto produttivo del territorio.</p> <p>Sviluppare il senso dell'autostima e promuovere la percezione della propria autoefficacia.</p> <p>Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale, politica e lavorativa del paese.</p> <p>Riuscire a costruire un proprio progetto di vita nel rispetto degli altri e per il bene della collettività.</p> <p>Educare alla collaborazione per la realizzazione di un prodotto comune, assumere sapendo responsabilità e ruoli.</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p> <p>Arricchire la propria personalità attraverso il confronto e la consapevolezza delle radici e delle dinamiche storico-sociali.</p> <p>Sviluppare nello studente la capacità di usare la lingua per comprendere e produrre testi corretti, appropriati e adeguati al contesto.</p> <p>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.</p> <p>Sviluppare la capacità di capire quali conoscenze matematiche applicare per risolvere i problemi ed elaborare strategie e metodi risolutivi.</p> <p>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.</p> <p>Acquisire consapevolezza dello "spazio" (inteso come spazio fisico che come spazio integrato nel territorio) che si vive all'interno ed all'esterno dell'istituto e funzionale alla realizzazione del profilo professionale in uscita.</p>

	<p>Valorizzare il proprio territorio. Costruire e promuovere prodotti del territorio. Acquisire i concetti fondamentali della teoria e metterli in pratica. Sviluppare il senso dell'autostima e promuovere la percezione della propria autoefficacia. Conoscere gli elementi base del turismo e imparare ad individuare le caratteristiche e le opportunità. Acquisizione di un metodo di lavoro che consenta di imparare a cercare le informazioni e saperle utilizzare. Acquisizione delle tecniche per la gestione delle imprese turistico-ristorative e gli indici per valutare il successo. Utilizzare, attraverso la conoscenza e l'applicazione della normativa sulla sicurezza, strumenti e tecnologie specifiche. Predisporre preparazioni di pietanze dolci, finalizzate alla ricerca di informazioni utilizzate nel territorio regionale, con particolari riferimenti alle tradizioni popolari (storia e cultura) ed enogastronomiche.</p>
EVIDENZE	<p>Educare alla collaborazione per la realizzazione di un prodotto comune, assumendo responsabilità e ruoli; Mettere in atto comportamenti rispettosi e di accoglienza verso i compagni, gli adulti e l'ambiente circostante; Rispettare le regole poste dagli adulti e condivise nel gruppo; Collaborare nel gruppo e nel lavoro; Formulare ipotesi e riflessioni sui doveri e sui diritti, sulla corretta convivenza, sulle regole; Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;</p>
PRODOTTO	<p>Presentazione in PowerPoint, E-Book, con Compito di Realtà (Realizzazione di una Esercitazione Pratica in Laboratorio)</p>
COMPETENZE DI CITTADINANZA – Allegato 2	<p>• 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.</p>

COMPETENZE DELLE DISCIPLINE AFFERENTI – EDUCAZIONE CIVICA – Allegato C
<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali. - Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate. - Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino

ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.

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

Competenza n. 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.

Competenza n. 4 - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

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

Competenza n. 7 - Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

Abilità	Conoscenze
ITALIANO 2. Cogliere in una conversazione o in una discussione i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza. 2. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione. 2. Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione. 2. Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere. 2. Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell'impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionanti al discorso. 2. Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico. 7. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano su tematiche culturali, di studio e professionali.	ITALIANO 2. Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico. 2. Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo-interpretativi, argomentativi, regolativi. 2. Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale. 2. Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio. 7. Caratteri comunicativi di un testo multimediale.
INGLESE 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 semplici, chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. 5. Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi e funzioni comunicative, modelli di interazione scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e dell'ambito professionale di appartenenza. 5. Partecipare a conversazioni o discussioni in generale di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. 5. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico. 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. 7. Reperire informazioni e documenti in lingua straniera sul	INGLESE 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. Lessico, incluso quello specifico della microlingua, dell'ambito professionale di appartenenza. 5. Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. 5. Fonologia. 5. Ortografia. 7. Caratteri comunicativi di un testo multimediale. 7. Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.

<p>web valutando l'attendibilità delle fonti.</p> <p>7. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.</p> <p>7. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in lingua straniera.</p> <p>7. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.</p>	
<p>FRANCESE</p> <p>5. Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>5. Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.</p> <p>5. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>5. Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, 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>FRANCESE</p> <p>5. Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua nell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>5. Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>5. Ortografia.</p> <p>5. Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>5. Fonologia.</p> <p>5. Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale.</p> <p>5. Aspetti extralinguistici.</p> <p>5. Aspetti socio-linguistici.</p> <p>7. Fonti dell'informazione e della documentazione.</p> <p>7. Social network e new media come fenomeno comunicativo.</p> <p>7. Caratteri comunicativi di un testo multimediale.</p> <p>7. Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.</p>
<p>RELIGIONE</p> <p>2. Cogliere in una conversazione o in una discussione i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza.</p> <p>2. Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione.</p> <p>2. Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico.</p> <p>4. Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse.</p> <p>6. Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale.</p>	<p>RELIGIONE</p> <p>2. Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali.</p> <p>2. Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio; strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica.</p> <p>4. Aspetti interculturali.</p> <p>6. Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici del proprio territorio.</p>

COMPETENZE DELLE DISCIPLINE AFFERENTI – ASSE STORICO-SOCIALE – *Allegato 1 Area Generale*

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.	
Abilità	Conoscenze
STORIA 3. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea. 3. Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. 6. Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio nel loro contesto culturale	STORIA 3. La diffusione della specie umana nel pianeta; le diverse tipologie di civiltà e le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale. 3. Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo. 3. Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi e sulle condizioni economiche. 6. Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici del proprio territorio.
COMPETENZE DELLE DISCIPLINE AFFERENTI – ASSE MATEMATICO SCIENTIFICO E TECNOLOGICO – <i>Allegato 1 Area Generale</i>	
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. Competenza n. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia all'organizzazione allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.	
Abilità	Conoscenze
MATEMATICA 10. Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi.	MATEMATICA 10. Variabili e funzioni.
SC. MOTORIE 9. Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali. 9. Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento.	SC. MOTORIE 9. Gli elementi tecnico-scientifici di base relativi alle principali tecniche espressive. 9. Differenze tra movimento biomeccanico e gesto espressivo. Le caratteristiche ritmiche del movimento.

COMPETENZE DELLE DISCIPLINE AFFERENTI – ASSE PROFESSIONALE – Classe Quinta Lab. Enogastronomia Cucina – <i>Allegato 2G Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"</i>	
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 enogastronomiche culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. Competenza n. 8 - Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. Competenza n. 9 - Gestire tutte 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. Competenza n. 10 - Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing. Competenza n. 11 - Proiettare attività /iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.	

Abilità	Conoscenze
<p>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. • 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 • Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati • Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. • Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. • Garantire la tutela e la sicurezza del Cliente. • Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio. • Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi. • Identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. • Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi. • Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi. • 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. • Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. 	<p>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. • Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente. • Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. • Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. • Concetti di sostenibilità e certificazione. • Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. • Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari. • Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva. • Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. • Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale.
<p>LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA</p> <p>1. Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p>2. Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi.</p> <p>2. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.</p>	<p>LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA</p> <p>1. Tecniche di rilevazione di nuove in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>2. Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci.</p> <p>2. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.</p> <p>3. Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.</p> <p>3. Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e</p>

<p>3. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p> <p>4. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>4. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche da disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>5. Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito.</p> <p>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.</p> <p>5. Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato</p> <p>7. Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.</p> <p>7. Definire le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento.</p> <p>11. Progettare attività /iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio</p>	<p>antifortunistica.</p> <p>4. Elementi di eco-gastronomia.</p> <p>4. Principi di ecoturismo.</p> <p>4. Concetti di sostenibilità e certificazione.</p> <p>4. Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>5. Principi di scienze e tecnologie alimentari</p> <p>5. Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti.</p> <p>5. Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>5. Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale.</p> <p>5. Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime.</p> <p>5. Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti.</p> <p>5. Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti.</p> <p>5. Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari.</p> <p>7. Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine</p> <p>7. Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.</p> <p>11. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG)</p>
<p>LABORATORIO ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA</p> <p>1. Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p>1. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto /servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</p> <p>. Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato.</p> <p>7. Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.</p>	<p>LABORATORIO ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA</p> <p>1. Tecniche di rilevazione di nuove in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>7. Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine.</p> <p>7. Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.</p>
<p>DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE TURISTICO-RISTORATIVE</p> <p>1. Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p>1. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</p> <p>1. Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.</p> <p>1. Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.</p> <p>2. Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p> <p>6. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</p> <p>6. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care.</p> <p>6. Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua</p>	<p>DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE TURISTICO-RISTORATIVE</p> <p>1. Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico.</p> <p>1. Strategie di comunicazione del prodotto.</p> <p>1. Strumenti di pubblicità e comunicazione.</p> <p>1. Principi di fidelizzazione del cliente.</p> <p>2. Tecniche di programmazione e controllo dei costi.</p> <p>6. Elementi di marketing dei servizi turistici</p> <p>6. Tecniche di rilevamento della customer satisfaction.</p> <p>6. Meccanismi di fidelizzazione cliente.</p> <p>6. Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera.</p> <p>6. Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive</p> <p>8. Mercato turistico e sue tendenze.</p> <p>8. Normativa riguardante la tutela ambientale.</p> <p>8. Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale.</p> <p>8. Metodologie e strumenti di marketing turistico.</p> <p>9. Tecniche di analisi SWOT.</p> <p>10. Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità.</p>

<p>cultura.</p> <p>8. Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela.</p> <p>8. Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità.</p> <p>9. Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio.</p> <p>9. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di customer care e di customer satisfaction.</p> <p>10. Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi, dei risultati</p>	
---	--

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

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

Tutor: Michelangelo Di Cristofano
QUALI PRODOTTI Presentazione Power Point o altro programma con immagini, video e realizzazione di eventi inerenti all'Unità di Apprendimento
(ES. Realizzazione e presentazione di un "PowerPoint" che contenga immagini, video inerenti alle finalità dell'Unità di Apprendimento e la Realizzazione di un Evento: "Coffee Break (Buffet)".
CHE SENSO HA (a cosa serve, per quali apprendimenti)
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 off ce di una struttura ricettiva. Imparerai ad entrare in relazione con gli altri in maniera positiva e costruttiva.
TEMPI: SETTEMBRE-GIUGNO (22 settimane) 1056 ore

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

DISCIPLINE AFFERENTI – EDUCAZIONE CIVICA					
Disciplina	Contenuti	Attività	Metodologie	Ore	Strumenti
Storia	La storia della nascita della Repubblica e della Costituzione. Confronto tra Statuto Albertino e Costituzione	Confronto tra i due documenti.	Lezione partecipata. Discussioni guidate Lavori di gruppo Ricerche sul web Lavoro tra pari	11	Libro di testo Risorse multimediali disponibili sul web
	I totalitarismi in Europa nella prima metà del XX secolo	Confronto tra Nazismo, Fascismo, Stalinismo. L'applicazione del concetto di totalitarismo imperfetto all'Italia fascista. Analizzare e approfondire i metodi e gli strumenti di manipolazione delle masse.			
Diritto e Tecnica Amministrativa delle Strutture Turistico-Ristorative	Le Organizzazioni internazionali Il processo di integrazione europea, la storia e gli obiettivi dell'Unione europea. La composizione e funzione degli organi comunitari.	Studio delle più importanti organizzazioni internazionali Analisi dei Trattati che hanno portato al processo di integrazione Europea Analisi delle funzioni delle più importanti istituzioni europee	Lezione frontale e partecipata Discussioni guidate Lavori di gruppo	15	Libro di testo Risorse multimediali disponibili sul web
	Dallo Statuto Albertino alla Costituzione La Costituzione parte II:	Analisi del processo di nascita della Costituzione Italiana. Analisi delle principali funzioni			

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

DISCIPLINE AFFERENTI – ASSE LINGUISTICO					
Disciplina	Contenuti	Attività	Metodologie	Ore	Strumenti
Italiano	<p>Il Positivismo (caratteri generali della corrente di pensiero)</p> <p>Il Naturalismo francese (caratteri generali della corrente di pensiero, principali autori e differenze con il Verismo italiano)</p> <p>Il Verismo italiano (caratteri generali della corrente di pensiero)</p> <p>Giovanni Verga (biografia, produzione letteraria, poetica e pensiero)</p> <p>Il Simbolismo e il Decadentismo (caratteri generali delle due correnti letterarie)</p> <p>Giovanni Pascoli (biografia, produzione letteraria, poetica e pensiero; lettura e analisi delle liriche <i>Lavandare, X Agosto</i>)</p> <p>Gabriele D'Annunzio (biografia, produzione letteraria, poetica e pensiero)</p> <p>Il Futurismo (caratteristiche della produzione lirica)</p>	<p>Mettere in relazione le poetiche degli autori e i mutamenti storico-culturali</p> <p>Leggere e analizzare testi scelti in prosa e in versi</p>	<p>Lezione partecipata.</p> <p>Lezione frontale ed interattiva.</p> <p>Lavoro di gruppo.</p> <p>Debate.</p>	132	<p>Libro di testo ed espansioni digitali</p> <p>Risorse multimediali</p> <p>Schede di approfondimento</p> <p>Mappe concettuali</p>

	<p>Luigi Pirandello (biografia, produzione letteraria, poetica e pensiero)</p> <p>Italo Svevo (biografia, produzione letteraria, poetica e pensiero)</p> <p>Giuseppe Ungaretti (biografia, produzione letteraria, poetica e pensiero; lettura e analisi delle liriche <i>I fiumi, Fratelli</i>)</p> <p>Tendenze letterarie in Italia tra gli anni Venti e gli anni Cinquante (accenni generali sull'Ermetismo, sull'Antiermetismo, il Realismo e il Neorealismo; caratteri generali della poetica di Salvatore Quasimodo e di Umberto Saba).</p> <p>Eugenio Montale (biografia, produzione letteraria, poetica e pensiero; lettura e analisi delle liriche <i>Merigiare, pallido e assorto, Spesso il male di vivere ho incontrato</i>)</p> <p>Italo Calvino (biografia, produzione letteraria, poetica e pensiero) *da svolgere in data successiva al 15 maggio</p> <p>.</p>		<p>Apprendiment o cooperativo</p>		
Inglese	<p>Food preservation: physical, chemical, physico-chemical and biological methods</p> <p>Cooking techniques: water, fat, heat, mixed cooking techniques</p> <p>Health and safety: HACCP and Haccp principles</p> <p>Food transmitted infections</p> <p>Food contamination: risks and preventive measures</p> <p>Diet and Nutrition: the Eatwell plate; the Mediterranean diet; the Food pyramid, nutrients Alternative diets: macrobiotic, vegetarian, vegan, raw food diets</p> <p>Most famous Italian food products</p>	<p>Listening and video-watching:</p> <p>attività di ascolto e comprensione orale globale ed analitica</p> <p>Speaking: attività di produzione orale ed interazione</p> <p>Reading: attività di lettura e comprensione scritta globale ed analitica</p> <p>Writing: attività di produzione scritta su modelli dati</p>	<p>Lavori di gruppo (Cooperative learning)</p> <p><i>Tutoring</i> tra pari</p> <p>Lezione Partecipata</p> <p>Ricerche sul web</p> <p><i>Role Model</i></p> <p><i>Task-based</i></p>	66	<p>Libro di Testo</p> <p>Schede di approfondimento</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>Risorse</p> <p>Multimediali</p>

	Grammar: ripasso e rinforzo delle strutture grammaticali studiate nel corso del 4 anno (present perfect, past simple, past continuous)).		<i>learning</i>		
Francese	<p>Tecniche di comunicazione in lingua straniera nell'ambito dei contenuti sviluppati dalle discipline professionali.</p> <p>Comment manger équilibré</p> <p>Les légumes</p> <p>Les groupes alimentaires</p> <p>La pyramide alimentaire</p> <p>Les cuissons diététiques</p> <p>Le régime crétois : les principes du régime crétois</p> <p>Le végétarisme et le végétalisme ou véganisme</p> <p>Le régime macrobiotique</p> <p>Les régimes religieux, l'Islam et l'alimentation</p> <p>Manger « cacher » qu'est-ce que cela veut dire ?</p> <p>L'hygiène et la conservation des aliments, les aliments à risque</p> <p>Les poissons crus : bonnes pratiques d'hygiène</p> <p>Les techniques de conservation par la chaleur et par le froid</p> <p>La pasteurisation des aliments</p> <p>La stérilisation</p> <p>La réfrigération</p> <p>La déshydratation</p> <p>La congélation et la surgélation</p> <p>Tableaux des connaissances, la conservation des aliments</p> <p>Le système HACCP</p>	<p>Attività di ascolto e comprensione orale globale ed analitica.</p> <p>Attività di produzione orale ed interazione.</p> <p>Attività di lettura e comprensione scritta globale ed analitica.</p> <p>Attività di produzione scritta.</p> <p>Presentazione di ricette, menu e piatti.</p> <p>Produzione di materiale multimediale.</p>	<p>Lezioni frontali/dialogate</p> <p>Lezioni guidate.</p> <p>Problem Solving</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Gruppi di studio e di ricerca.</p> <p>Brain storming</p> <p>Learning by doing</p> <p>Studio autonomo</p>	99	

	<p>La marche en avant : la réception et le contrôle des marchandises, la gestion des stocks.</p> <p>Les contrôles qualitatifs et quantitatifs : l'analyse sensorielle</p> <p>L'hygiène et la sécurité du personnel, des équipements et des locaux</p> <p>La formation et l'hygiène du personnel</p> <p>Les locaux</p>				
Religione	<p>Cristianesimo e letteratura: confronto tra i libri di Qoelet e la poetica leopardiana.</p> <p>Il concetto di Provvidenza in Manzoni.</p> <p>Dostoevsky: la leggenda del Grande Inquisitore.</p> <p>Filosofia e cristianesimo: il positivismo in rapporto alla fede.</p> <p>La deriva nichilista: Nietzsche, cenni.</p> <p>La risposta ideologica all'ateismo.</p> <p>La Pasqua, questioni socio-politiche e teologiche.</p> <p>Dibattito sulla guerra in Ucraina.</p>		<p>Lezioni frontali/dialogate, guidate.</p> <p>Confronto interattivo.</p> <p>Lavoro di gruppo.</p> <p>Ricerche sul web</p>	33	<p>Libri di testo.</p> <p>Risorse multimediali</p>
Storia	<p>La seconda rivoluzione industriale (principali cambiamenti tecnologici, sociali ed economici)</p> <p>La società di massa (caratteristiche sociali e consumi di massa)</p> <p>L'Italia a inizi del Novecento (principali eventi, caratteri generali di politica interna ed estera)</p> <p>La Prima Guerra Mondiale dalle premesse ai trattati di pace (principali caratteristiche, eventi, cambiamenti e significati sociali e politici)</p> <p>Le rivoluzioni russe (la rivoluzione del</p>	<p>Comprendere e mettere in relazione tra loro i principali eventi del XX Secolo. Mettere in relazione i grandi eventi al contesto sociale, culturale e geografico</p> <p>Costruzione di mappe concettuali. Visione di prodotti filmici.</p>	<p>Lezione partecipata</p> <p>Discussioni guidate</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Ricerche sul web</p> <p>Lavoro tra pari</p>	66	<p>LIM, Libri di testo</p> <p>Risorse multimediali disponibili sul web</p>

	<p>1905 e quelle del febbraio e dell'ottobre 1917)</p> <p>La nascita dell'URSS (dal leninismo allo stalinismo)</p> <p>Il Fascismo (dal fascismo diciannovista fino alle porte della Seconda Guerra Mondiale)</p> <p>Il primo dopoguerra in Italia e nel mondo (la crisi del 1929)</p> <p>La Germania dal primo dopoguerra all'affermazione del Nazismo (cambiamenti sociali ed economici e principali avvenimenti)</p> <p>La Germania Nazista (dalla presa di potere di Hitler fino allo scoppio della Seconda Guerra Mondiale)</p> <p>La Seconda Guerra Mondiale (principali eventi e cambiamenti sociali e politici su scala mondiale)</p> <p>La Resistenza italiana (caratteristiche e significato)</p> <p>Il secondo dopoguerra (caratteri generali della Guerra Fredda)</p>				
--	--	--	--	--	--

DISCIPLINE AFFERENTI – ASSE SCIENTIFICO E TECNOLOGICO					
Disciplina	Contenuti	Attività	Metodologie	Ore	Strumenti
Matematica	<p>Funzioni e loro generalità: dominio, codominio, principali proprietà. Intersezioni con gli Assi cartesiani. Studio del segno di una funzione.</p> <p>Concetto intuitivo di limite.</p> <p>Forme di indeterminazione.</p> <p>Funzioni continue e loro proprietà. Punti di continuità.</p> <p>Funzione esponenziale (cenni).</p> <p>Tecniche di calcolo di limiti e loro applicazione. Asintoti verticale e</p>	<p>Saper classificare una funzione, stabilirne il dominio e individuare le prime proprietà.</p> <p>Saper interpretare il grafico di una funzione. Saper calcolare semplici limiti anche nelle forme indeterminate.</p> <p>Tracciare il grafico di funzioni razionali intere e fratte.</p> <p>Lettura di grafici</p>	<p>Lezione partecipata.</p> <p>Discussion</p>		

	<p>orizzontale</p> <p>Il concetto di derivata. Derivata di una somma e derivata di un quoziente.</p> <p>Funzioni crescenti e decrescenti.</p> <p>Ricerca dei punti di massimo e di minimo.</p> <p>Lettura del grafico di una funzione.</p>		<p>i guidate</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Ricerche sul web</p> <p>Lavoro tra pari</p>	99	libro di testo, appunti
--	--	--	---	----	-------------------------

DISCIPLINE AFFERENTI – ASSE MATEMATICO SCIENTIFICO E TECNOLOGICO					
Disciplina	Contenuti	Attività	Metodologie	Ore	Strumenti
Matematica	Funzioni e loro generalità: dominio, condominio, principali proprietà. Concetto di limite. Forme di indeterminazione. Funzioni continue e loro proprietà. Tecniche di calcolo di limiti e loro applicazione.	Saper classificare una funzione, stabilirne il dominio e individuarne le prime proprietà. Saper interpretare il grafico di una funzione. Saper calcolare semplici limiti anche nelle forme indeterminate	Lezione partecipata. Discussione e guidata. Lavori di gruppo. Ricerche sul web. Lavoro tra pari.	99	L.I.M., libri di testo, appunti
	Il concetto di derivata, Funzioni crescenti e decrescenti. Criteri per l'analisi dei punti stazionari.	Tracciare il grafico di semplici funzioni algebriche intere e fratte.			
Sc. Motorie	"Il circolo virtuoso del benessere". La piramide del benessere. Gli effetti dell'attività motoria inseriti in contesto quotidiano e professionale. Interazione tra deficit muscolari e patologie professionali legate alla sedentarietà. Riconoscere, ricercare e applicare a sé stessi comportamenti di promozione dello "star bene" in ordine ad un sano stile di vita e alla prevenzione. La correlazione tra mangiar bene e stare in forma. Sport individuali e di squadra quale attività motoria	Costruzione di un percorso allenante commisurato al personale stato di forma, in relazione all'impegno cardiaco. Automisurazione della F.C. e adattamento dello sforzo in funzione dell'obiettivo. Attività a corpo libero con tassonomia per intensità, durata e tecnica degli esercizi scelti. Pratica dei principali sport individuali e di squadra: corpo libero, piccoli attrezzi, atletica leggera, volley e basket.	Metodo induttivo, deduttivo ed	66	Piccoli e grandi attrezzi.

Sc. Motorie	socializzante e di autovalutazione del proprio stato di forma.		esperienze. Lavoro individuale e di gruppo. Scoperta guidata e cooperativa e learning. Osservazione reciproca.		Strumenti multimediali e libro di testo. Dispositivi specifici (cardiofrequenzimetri, strumenti di misurazione e app dedicate al monitoraggio)
	"Mens sana in corpore sano". Il dualismo mente-corpo come filosofia di vita. I metodi di valutazione della composizione corporea. Il BMI, la BIA e la plicometria. Conoscere i più diffusi metodi di allenamento per un corretto stile di vita. Differenze tra lavori e carico libero e sovraccarichi, tra percorso e circuito. La gestione dell'intensità in funzione del tempo e degli obiettivi prefissati. L'allenamento in ambiente naturale. Strutturazione di un programma motorio coerente ad un corretto stile di vita, in relazione a specifiche esigenze alimentari e di prevenzione. Integrazione alimentare e sport. Il doping. Sport individuali e di squadra quale attività motoria socializzante e di autovalutazione del proprio stato di forma.	Costruzione di un percorso allenante commisurato al personale stato di forma, in relazione all'impegno cardiaco. Automisurazione della F.C. e adattamento dello sforzo in funzione dell'obiettivo. Attività a corpo libero con tassonomia per intensità, durata e tecnica degli esercizi scelti. Pratica dei principali sport individuali e di squadra: corpo libero, piccoli attrezzi, atletica leggera, volley e basket.			

DISCIPLINE AFFERENTI – ASSE PROFESSIONALE – Classe Quinta Lab. Enogastronomia Cucina					
Disciplina	Contenuti	Attività	Metodologie	Ore	Strumenti
Scienza e Cultura dell'alimentazione	<p>La contaminazione degli alimenti</p> <p>I pericoli biologici, chimici e fisici nella filiera alimentare e la loro prevenzione</p> <p>I Manuali di Buone Pratiche Igieniche</p> <p>Normativa igienico sanitaria e procedure di autocontrollo HACCP.</p> <p>La sicurezza sul lavoro: d.lgs. 81/2008</p> <p>Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</p> <p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche e patologiche</p> <p>Il cibo tra religione e innovazioni della filiera alimentare</p>	<p>Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p> <p>Elaborazione di un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>Predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Formulazione di proposte per promuovere stili di vita sostenibili e equilibrati, definendo offerte gastronomiche che tengano conto delle mutevoli esigenze del cliente</p> <p>Corretta applicazione delle tecniche di lavorazione di prodotti scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito.</p>	<p>Lezione frontale; Debate; Cooperative learning; Peer tutoring</p>		<p>Libro di testo; appunti digitali, mappe concettuali, LIM, PC, tablet e smartphone</p>

	<p>La filiera agroalimentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Impatto ambientale della filiera agroalimentare - Le frodi nella filiera agroalimentare - La sicurezza alimentare nella filiera produttiva - La qualità della filiera agroalimentare - Le certificazioni di qualità - Concetti di sostenibilità e certificazione. 				
<p>Laboratorio Enogastronomi a Cucina</p>	<p>PERCORSO 1: U.1.DALL'ALIMENTO AL PIATTO; La qualità degli alimenti; Allergie e intolleranze alimentari; U.2.CREAZIONE DI UN PIATTO; Preparare il cibo; La presentazione del piatto; PERCORSO 2: U.3.LA SICUREZZA SUL LAVORO; I rischi specifici del settore ristorativo; PERCORSO 2: U.4.IL SISTEMA HACCP; La sicurezza alimentare; Applicazione pratica di un piano HACCP; i metodi di conservazione, i metodi innovativi, i marchi di eccellenza, DOP, IGP e STG, i prodotti biologici, gli OGM, additivi alimentari, etichetta alimentare, tracciabilità e rintracciabilità. Il menù e la sua storia, gli aspetti del menu ed evoluzione culinaria; le diete nelle varie religioni. U.1.IL MONDO DELLA RISTORAZIONE; Le strutture ricettive e di ristorazione; La ristorazione commerciale; La ristorazione collettiva; Un settore in evoluzione; U.2.BANCHETTI E BUFFET; L'organizzazione di eventi; U.5.IL FOOD AND BEVERAGE MANAGER; Una figura professionale molto qualificata; -Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale -Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze</p>	<p>Presentazione dell'UDA e del prodotto da realizzare. Individuare i ruoli delle figure professionali. Ricerche di settore sul web. Realizzazione di PowerPoint. Mappe concettuali (cartacea e/o multimediale). Questionari e test di verifica. Attività di laboratorio e simulazione pratica</p>	<p>Lezione frontale e discussioni guidate. Lezione partecipata con lavori di gruppo. Tutoring tra pari. Verifiche singole e di gruppo</p>	<p>165</p>	<p>Libro di testo; LIM, PC, Tablet, telefonini; Riviste e risorse multimediali disponibili sul web di settore; Laboratori e attrezzature professionali di settore; Visite guidate</p>

	dietologiche e/o disturbi/limitazioni alimentari -Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati -Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela				
Laboratorio Enogastronomi a Sala e Vendita		Presentazione delle ude e del prodotto da realizzare Attività di laboratorio e simulazione pratica	Lezione partecipata Lavoro di gruppo Mappe concettuali Attività di laboratorio o Lim	66	Libri di testo Risorse multimediali Laboratori
	Dalla vite al vino I vini passiti e vivi Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito La legislazione vitivinicola La degustazione e l'abbinamento				
Diritto e Tecnica Amministrativa delle Strutture Turistico-Ristorative	Il mercato turistico e i suoi soggetti Le nuove tendenze del turismo: sostenibile, responsabile, enogastronomico e accessibile Gli effetti del turismo sull'economia nazionale. La gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale, pescaturismo e agriturismo Gli adempimenti giuridici e fiscali per la costituzione di un'impresa turistico-ristorativa I contratti ristorativi Il Marketing strategico e operativo Il web marketing La pianificazione e la programmazione Il Budget	Analisi del mercato turistico nazionale e internazionale. Ricerca e analisi delle nuove forme di turismo. Analisi, attraverso indicatori, degli effetti del turismo sull'economia nazionale. Analisi, attraverso indicatori, degli effetti del turismo sull'economia nazionale. Analisi della normativa per l'attività di pescaturismo e agriturismo Analisi, attraverso casi pratici, dell'iter di costituzione di un'impresa. Analisi giuridica dei casi di responsabilità contrattuale ed extracontrattuale del ristoratore. Creazione di questionari da somministrare ai clienti per un'analisi interna. Calcolo della quota di mercato e del posizionamento di un'impresa ristorativa. Redazione di un piano di marketing. Redazione di una pianificazione e programmazione di un'azienda del settore turistico-ristorativo	Lezione sia frontale che partecipata. Attività laboratoriali in aula informatica. Mappe concettuali. Lavori di gruppo. Tutoring tra pari. Ricerche sul web	132	Libro di testo. Strumenti multimediali i Lim Articoli di giornali, video, filmati, fotografie

		Costruzione di un business plan, relativo ad una piccola azienda ristorativa Realizzazione del prodotto finale.			
--	--	--	--	--	--

UNITÀ' di APPRENDIMENTO "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera"	
DENOMINAZIONE	IL VIAGGIO
FINALITÀ	<p>Sviluppare una maggiore coscienza civica nel tessuto produttivo del territorio e in Europa.</p> <p>Sviluppare il senso dell'autostima e promuovere la percezione della propria autoefficacia. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale, politica e lavorativa del paese. Riuscire a costruire un proprio progetto di vita nel rispetto degli altri e per il bene della collettività.</p> <p>Educare alla collaborazione per la realizzazione di un viaggio, assumere sapendo responsabilità e ruoli. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p> <p>Sviluppare nello studente la capacità di usare la lingua per comprendere e produrre testi corretti, appropriati e adeguati al contesto.</p> <p>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.</p> <p>Sviluppare la capacità di capire quali conoscenze matematiche applicare per risolvere i problemi ed elaborare strategie e metodi risolutivi.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Valorizzare il proprio territorio e l'Italia.</p> <p>Costruire e promuovere il viaggio.</p> <p>Acquisire i concetti fondamentali della teoria e metterli in pratica.</p> <p>Sviluppare il senso dell'autostima e promuovere la percezione della propria autoefficacia.</p> <p>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-ristorative e gli indici per valutarne il successo. Utilizzare, attraverso la conoscenza e l'applicazione della normativa sulla sicurezza, strumenti e tecnologie specifiche.</p> <p>Predisporre preparazioni di pietanze dolci, finalizzate alla ricerca di informazioni utilizzate nel territorio regionale, con particolari riferimenti alle tradizioni popolari (storia e cultura) ed enogastronomiche.</p>
EVIDENZE	<p>Educare alla collaborazione per la realizzazione di un prodotto comune, assumendo responsabilità e ruoli; Mettere in atto comportamenti rispettosi e di accoglienza verso i compagni, gli adulti e l'ambiente circostante; Rispettare le regole poste dagli adulti e condivise nel gruppo;</p>

	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 (eliminare i prodotti non scelti)	Presentazione in PowerPoint, Padlet, Compito di Realtà ,Realizzazione di una Esercitazione Pratica in Laboratorio
COMPETENZE DI CITTADINANZA - Allegato 2	
<ul style="list-style-type: none"> • 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 - ASSE LINGUISTICO – Allegato 1 Area Generale	
Competenza n.2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali; Competenza n.4 - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; Competenza n.5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro; Competenza n.7 - Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;	
Abilità	Conoscenze
ITALIANO 2 - Cogliere in una conversazione o in una discussione i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza. 2- Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione. 2 - Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione 2- Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere 2- Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a supporto utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo.	ITALIANO 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; strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica 7-Caratteri comunicativi di un testo multimediale

<p>7- Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.</p>	
<p>INGLESE</p> <p>4- Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse</p> <p>5-Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard 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.</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-Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.</p>	<p>INGLESE</p> <p>4-Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio</p> <p>5-Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>5-Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>5-Ortografia</p> <p>5-Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>5-Fonologia</p> <p>5-Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale</p> <p>5-Aspetti extralinguistici 5-Aspetti socio-linguistici</p> <p>7-Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.</p>
<p>FRANCESE</p> <p>4- Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse</p> <p>5-Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard 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.</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</p>	<p>FRANCESE</p> <p>4 -Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio</p> <p>5-Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>5-Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>5-Ortografia</p> <p>5-Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>5-Fonologia</p> <p>5-Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale</p> <p>5-Aspetti extralinguistici 5-Aspetti socio-linguistici</p> <p>7-Fonti dell'informazione e della documentazione 7-Caratteri comunicativi di un testo multimediale</p>

<p>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>RELIGIONE</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>RELIGIONE</p> <p>2- Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo-interpretativi, argomentativi, regolativi</p>

COMPETENZE DELLE DISCIPLINE AFFERENTI - ASSE STORICO SOCIALE – Allegato 1 Area Generale	
<p>Competenza n.3 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;</p>	
Abilità	Conoscenze
<p>STORIA</p> <p>3- Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea</p> <p>3- Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento</p>	<p>STORIA</p> <p>3- Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico- produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali</p> <p>3- Le civiltà antiche e alto-medievali, con riferimenti a coeve civiltà diverse da quelle occidentali</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>

COMPETENZE DELLE DISCIPLINE AFFERENTI - ASSE MATEMATICO, SCIENTIFICO E TECNOLOGICO – Allegato 1 Area Generale	
<p>Competenza n.9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;</p> <p>Competenza n.fi2 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;</p>	
Abilità	Conoscenze
<p>MATEMATICA</p> <p>12-Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi.</p> <p>12.Rappresentare (anche utilizzando strumenti informatici) in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche, razionali, periodiche. Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, di equazioni e sistemi di equazioni anche per via grafica.</p> <p>12-Analizzare, descrivere e interpretare il comportamento di una funzione al variare di uno o più parametri, anche con l'uso di strumenti informatici.</p>	<p>MATEMATICA</p> <p>12-Disequazioni di secondo grado</p> <p>2- Teoremi di Euclide e di Pitagora Il metodo delle coordinate: il piano cartesiano.</p> <p>12-Interpretazione geometrica dei sistemi di equazioni e disequazioni lineari in due incognite</p> <p>12.Funzioni reali, razionali, paraboliche, parametriche e trigonometriche: caratteristiche e parametri significativi.</p>
<p>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</p> <p>9-Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali. 9-Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento.</p> <p>9-Interpretare le diverse caratteristiche dei giochi e degli sport nelle varie culture.</p>	<p>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</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> <p>9-L'evoluzione dei giochi e degli sport nella cultura e nella tradizione.</p>

COMPETENZE DELLE DISCIPLINE AFFERENTI - ASSE PROFESSIONALIZZANTE

- Allegato 2G Indirizzo "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera"

Competenza n.fi - Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi 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.fi0 – Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing;

Competenza n.fifi - Contribuire alle strategie di *Destination Marketing* attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Abilità	Conoscenze
<p>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</p> <p>2- Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi</p> <p>2- Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato</p> <p>2- Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti</p> <p>7- Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.</p> <p>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>8- Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico</p> <p>10- Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi, dei risultati</p> <p>11- Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.</p>	<p>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</p> <p>2- Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci</p> <p>2- Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa</p> <p>2- Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali ed operativi</p> <p>7- Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.</p> <p>8- Mercato turistico e le sue tendenze.</p> <p>8- Metodologie e strumenti di marketing turistico.</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- Modalità di calcolo dei margini di guadagno</p> <p>10- Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità</p> <p>10- Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale</p> <p>11- Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione ai tempi, costi, qualità</p>
<p>SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE</p> <p>1. Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p>2. Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p>	<p>SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE</p> <p>1. Tecniche di rilevazione innovative in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>2. Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio</p>
<p>3. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio</p> <p>3. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP</p> <p>4. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p>	<p>3. Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.</p> <p>4. Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</p> <p>4. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>5. Terminologia tecnica, specifica del settore anche in lingua straniera</p>

<p>4. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>5. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretando preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</p>	
<p>LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA</p> <p>1- Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p>2- Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi.</p> <p>2- Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.</p> <p>3- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p> <p>4- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>4- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>5- Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito.</p> <p>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.</p> <p>5- Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato</p> <p>6- Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.</p> <p>7- Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.</p> <p>7- Definire le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento.</p>	<p>LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA</p> <p>1- Tecniche di rilevazione di nuove in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>2- Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci. 2- Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.</p> <p>3- Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.</p> <p>3- Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica.</p> <p>4- Elementi di eco-gastronomia. 4- Principi di ecoturismo.</p> <p>4- Concetti di sostenibilità e certificazione.</p> <p>4- Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</p> <p>4- Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>5- Principi di scienze e tecnologie alimentari Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti.</p> <p>5- Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>5- Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale.</p> <p>5- Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime.</p> <p>5- Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti.</p> <p>5- Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti.</p> <p>5- Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari.</p> <p>6- Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera.</p> <p>7- Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine</p> <p>7- Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.</p>
<p>LABORATORIO ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA</p> <p>1. Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato</p>	<p>LABORATORIO ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA</p> <p>1- Strategie di comunicazione del prodotto</p> <p>2- Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci 2- Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio</p>
<p>3- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP</p> <p>4- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>6- Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura</p> <p>6- Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura</p> <p>7- Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.</p> <p>7- Definire le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento</p> <p>7- Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting / catering</p>	<p>3- Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica</p> <p>4- Concetti di sostenibilità e certificazione</p> <p>4- Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</p> <p>6- Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera</p> <p>7- Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering</p> <p>7- Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi</p> <p>7- Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine</p>

DISCIPLINE AFFERENTI - ASSE LINGUISTICO					
Disciplina	Contenuti	Attività	Metodologie	Ore	Strumenti
Italiano	La tematica del viaggio nella lirica del Novecento intesa come viaggio nell'interiorità del poeta (il caso di Giuseppe Ungaretti)	Lettura, comprensione e analisi di testi letterari scelti	Lezione partecipata Discussioni guidate Lavori di gruppo Ricerche sul web Lavoro tra pari	132	Libro di testo Risorse multimediali disponibili sul web
Inglese-	A multicultural journey: A typical British and American recipe	Listening and video-watching: attività di ascolto e comprensione orale globale ed analitica; Reading: attività di lettura e comprensione scritta globale e analitica Speaking: attività di produzione orale ed interazione; Writing: attività di produzione scritta su modelli dati; Elaborazione prodotto finale	Cooperative learning Lezione partecipata Ricerche sul web Lavori di gruppo Tutoring tra pari	66	Lim Libro di testo Risorse multimediali disponibili sul web Materiale didattico cartaceo

	Unità A Alimenti e bevande 1 La classificazione degli alimenti 2 I prodotti agroalimentari di qualità 3 Le etichette alimentari Unità C Enografia nazionale 17 I vini Italiani Lo Champagne , origine produzione tipologie e consumo	Elaborazione di produzioni scritte Produzione orale	Partecipazione al corso web sullo Champagne organizzato dal Bureau dello Champagne Lezione partecipata		LIM, Libro di testo, smatphone
Francese	Le personnel de cuisine, les équipements de cuisine, un plat typique du terroir.	<p>Comprendere testi orali e scritti nell'ambito del settore di indirizzo. Produrre testi orali e scritti di carattere pubblicitario e/o specialistico. Produrre materiale multimediale;</p> <p>Interagire all'interno di una brigata di cucina. Presentare un semplice itinerario enogastronomico della propria città di provenienza. Elaborazione prodotto finale UDA</p> <p>Elaborazione prodotto presentare oralmente e per iscritto un itinerario turistico nella propria regione</p>	Lezioni frontali/dialogate lezione guidata confronto interattivo problem solving cooperative learning gruppi di studio e ricerca attività laboratoriali attività simulate brain storming attività individualizzate learning by doing e-learning studio autonomo	99	Libro di testo; Risorse multimediali disponibili sul web; Lim e laboratorio informatico; materiale autentico; smartphone , tablet e notebook Foto Vocabolario bilingue LIM e-learning application quali:edmodo, socrative, Ted Ed, book creator

Religione	<p>La dimensione spirituale della vita e la coscienza dell'uomo. Il senso della vita. Aspetti fondamentali riguardanti la vocazione missionaria della Chiesa. Il Decalogo e le Beatitudini nel progetto di vita cristiana. Le Parabole. Giornata internazionale contro la violenza sulle donne.</p>	<p>Rifletti e discuti. Questionari. Ricerche. Rifletti e discuti. Questionari. Ricerche.</p>	<p>Lezione partecipata. Discussioni guidate. Lavori di gruppo. Ricerche sul web. Lavoro tra pari.</p>	33	<p>Libro di testo. Risorse multimediali disponibili sul web.</p>
	<p>Che cosa sarà dell'uomo alla fine del mondo? Esiste l'aldilà? Lo Yad Vashem. "Giusti tra le Nazioni".</p> <p>La dottrina sociale e l'ecumenismo nella missione della Chiesa. Scatti sul mondo: Alle periferie dell'esistenza. Volontariato. Solidarietà.</p>				

DISCIPLINE AFFERENTI - ASSE STORICO SOCIALE					
Disciplina	Contenuti	Attività	Metodologie	Ore	Strumenti
Storia	<p>Il cosmopolitismo e il mondo globale che nasce dopo la guerra fredda</p>	<p>Studio della storia recente dell'Europa</p>	<p>Lezione partecipata Discussioni guidate Lavori di gruppo Ricerche sul web</p>	66	<p>Libro di testo Risorse multimediali disponibili sul web</p>

			Lavoro tra pari Questionari e test di verifica		
--	--	--	--	--	--

DISCIPLINE AFFERENTI - ASSE MATEMATICO, SCIENTIFICO E TECNOLOGICO

Disciplina	Contenuti	Attività	Metodologie	Ore	Strumenti
Matematica	Il piano cartesiano. La retta nel piano cartesiano. La parabola. L'ellisse. La circonferenza. L'iperbole. Disequazioni di secondo grado	Presentazione dell'UDA e del prodotto da realizzare. Fissare un sistema di riferimento nel piano. Individuare, in situazioni concrete, posizioni e spostamenti sul piano (punti, segmenti,...) e rappresentare tali situazioni. Riconoscere azione di una retta. Trovare equazioni di rette che soddisfano a determinate caratteristiche. Rappresentare nel piano cartesiano una conica di data equazione e conoscere il significato dei parametri della sua equazione. Determinare l'equazione di una conica date alcune condizioni. Risolvere semplici problemi su coniche e rette. Applicare le conoscenze e le abilità acquisite per risolvere problemi legati alla realtà	Lezione partecipata; Lavori di gruppo; Mappe concettuali; Attività di laboratorio.	99	Libro di testo risorse multimediali; lim, laboratori
	-				

Scienze Motorie e Sportive	<p>-Richiami generali su apparato muscolo-scheletrico.</p> <p>- I disturbi alimentari e loro influenza sull'attività motoria e sportiva oltre che sulla sfera psichica.</p> <p>- Traumatologi a sportiva. I principali traumi. Cenni di Pronto Soccorso. Conquistare una maggiore padronanza di sé nel rapporto con gli altri anche in situazioni competitive. Assumere ruoli all'interno del gruppo in relazione alle proprie capacità individuali; partecipare e collaborare con i compagni per il raggiungimento di uno scopo comune.</p>	<p>Studio e pratica dei principali sport individuali e di squadra: pallacanestro, pallavolo,, badminton, tennistavolo.</p>	<p>Metodo induttivo, deduttivo ed esperienziale. Cooperative Learning. Lezione partecipata. Discussioni guidate.</p>	66	<p>Piccoli e grandi Attrezzi. Strumenti multimediali Libro di testo</p>
-----------------------------------	--	--	--	----	---

DISCIPLINE AFFERENTI - ASSE PROFESSIONALIZZANTE					
Disciplina	Conte nuti	Attività	Metodologie	Ore	Strumenti
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	<p>Il turismo in tutte le sue forme La domanda turistica</p> <p>L , o f e r t a t u r i s</p>	<p>Studio delle caratteristiche mercato turistico e dei suoi soggetti, nel territorio.</p> <p>Analisi e studio di casi aziendali</p> <p>Calcolo dei margini di guadagno</p> <p>Analisi del territorio e individuazione di una struttura turistica.</p> <p>Simulazione della gestione della struttura turistica individuata.</p>	<p>Lezione sia frontale che partecipata.</p> <p>Attività laboratoriale in aula informatica.</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>Lavori di gruppo.</p> <p>Tutoring tra pari.</p> <p>Ricerche sul web.</p>	132	<p>Libro di testo.</p> <p>Strumenti Multimediali LIM</p> <p>Articoli di giornale. Filmati, fotografie, video.</p>

	<p>t i c a l l m e r c a t o t u r i s t i c o</p> <p>Costi e ricavi del settore turistico L'attività economica e l'azienda La forma giuridica dell'impresa Le norme sulla costituzione dell'impresa La gestione dell'impresa I documenti delle operazioni di gestione Le imprese ristorative la gestione delle imprese ristorative</p>	<p>Redigere la documentazione emessa dall'azienda nei rapporti con i clienti e fornitori Redigere la situazione patrimoniale ed economica della struttura turistica</p>			
<p>Scienza e Cultura dell'Alimentazione - Cucina</p>	<p>Il multiculturalismo a tavola</p>	<p>Presentazione del concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale. Utilizzare l'alimentazione per il benessere della persona. Conoscere le risorse gastronomiche del territorio.</p>	<p>Lezione partecipata; Lavori di gruppo; Mappe concettuali; Ricerche sul web</p>	<p>165</p>	<p>Libro di testo; Risorse multimediali; LIM</p>
<p>Laboratorio Enogastronomia Cucina</p>	<p>U.2. Persone e struttura; L'ambiente; La struttura; Le persone; U.fi3. La sicurezza alimentare e del lavoratore; Il</p>	<p>Presentazione dell'UDA e del Prodotto da realizzare; Individuare i ruoli delle Figure Professionali;</p>	<p>Lezione sia frontale che partecipata. Attività laboratoriale in aula informatica. Mappe concettuali Lavori di Gruppo.</p>	<p>198 +66³</p>	<p>Libro di testo; Risorse multimediali; Laboratori; Google classroom; Gsuite for Education.</p>

	<p>decreto legislativo 81/2008; I rischi specifici di questo settore; La sicurezza alimentare;</p> <p>U.7. Gli ingredienti e le preparazioni di base; L'importanza delle salse e dei fondi; Gli ingredienti di base;</p> <p>U.9. Il latte, i formaggi e le uova; Il latte come base; I formaggi; Le uova in cucina;</p> <p>U.fi0. Le carni; Le carni di qualità; I tagli della carne; Le tecniche di lavorazione della carne;</p> <p>U.fifi. I prodotti del mare; Un mare di pesce; Lavorare con i prodotti ittici;</p> <p>U.8. Vivande in cottura; Gli antipasti; I primi piatti; I secondi piatti e i loro contorni; L'arte di cuocere;</p> <p>U.fi2. Gli ingredienti e le basi per la pasticceria; Gli ingredienti di base; Il cacao e il cioccolato; I vari tipi di pasticceria;</p>	<p>Ricerche di settore sul web; Realizzazione di PowerPoint.</p> <p>Mappe concettuali (cartacea e/o multimediale);</p> <p>Questionari e Test di verifica;</p> <p>Attività di laboratorio o simulazione pratica</p>	<p>Tutoring tra pari. Ricerche sul web.</p>		
<p>Laboratorio Enogastronomia Sala e Vendita</p>	<p>-ETICA E LE FIGURE PROFESSIONALI ;</p> <p>-LE AZIENDE ENOGASTRONOMICHE <i>Le imprese di servizi</i> <i>La ristorazione: le forme Il catering</i></p> <p>-LA SICUREZZA E L'IGIENE HACCP</p> <p>GLI ALIMENTI: <i>Definizione e caratteristiche⁽²⁾ (Sc. degli alimenti)</i></p> <p>-LA CLASSIFICAZIONE DELLE BEVANDE</p>	<p>Presentazione dell'Unità di apprendimento;</p> <p>Riconoscere le figure professionali che operano all'interno di una brigata di sala e del bar;</p> <p>Distinguere le caratteristiche delle strutture ristorative;</p> <p>Evidenziare le norme di igiene e HACCP;</p> <p>Applicare le tecniche di servizio;</p>	<p>Lezione sia frontale e partecipata. Attività laboratoriale in aula informatica. Mappe concettuali. Lavori di gruppo. Tutoring tra pari. Ricerche sul web.</p>	<p>198 +66³</p>	<p>Libro di testo; Risorse multimediali ; Laboratori; Google classroom; Gsuite for Education.</p>

	<i>L'acqua</i> <i>Le bevande analcoliche</i> <i>Le bevande nervine</i> <i>Bere responsabile</i> -TECNICHE AVANZATE DI SERVIZIO <i>Gli stili di servizio</i> <i>Il Taglio, il trancio e la sfilettatura I servizi particolari</i> -LA CUCINA DI SALA -IL SERVIZIO A BUFFET -IL CATERING E IL BANQUETING -ROOM SERVICE -ENGLISH E CONTINENTAL BREAKFAST	Terminologia tecnica in lingua straniera (Inglese e Francese)			
--	---	---	--	--	--

UNITÀ' di APPRENDIMENTO - CLASSE QUINTA ... "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera"	
Utenti destinatari	CLASSE quinta
Prerequisiti	Elementi base delle funzioni della lingua madre; Orientarsi nello spazio/tempo; Capacità di lavorare in gruppo; Capacità di ricerca delle fonti e acquisizione di informazioni; Elementi base delle funzioni e delle strutture grammaticali della lingua straniera. Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali e informali; Saper cercare sul web informazioni affidabili e coerenti con l'obiettivo prefissato; Saper prendere appunti; Saper ascoltare;
Mese di applicazione e Tempi	SETTEMBRE – GIUGNO (33 Settimane) 1056 ore
Esperienze da attivare (a scelta dei Consigli di classe)	<ul style="list-style-type: none"> • Visite • Eventi
Metodologia (a scelta dei Consigli di classe)	Lezione partecipata; Attività laboratoriale; Lavori di gruppo; Ricerche sul web; Tutoring tra pari; Role model;
Risorse umane	Coordinatore di classe; Docenti del Consiglio di classe; Docenti tutor di classe;
Strumenti (a scelta dei Consigli di classe)	Libri di testo; Laboratori Tecnico Pratici; Filmati video; Personal computer; Smartphone; Tablet; Risorse multimediali disponibili sul web; LIM;
Valutazione	Prodotto e Processo, Autovalutazione degli alunni, Prove di verifica disciplinare sulle conoscenze, Griglia di valutazione dell'UDA.

CONSEGNA AGLI STUDENTI	
TITOLO: IL VIAGGIO- PERCORSO TURISTICO ED ENOGASTRONOMICO DEL TERRITORIO-REGIONALE	
COSA SI CHIEDE DI FARE (a cura dei Consigli di classe)	
Seguire le indicazioni dei docenti di ciascuna disciplina; <ul style="list-style-type: none"> • Approfondire il tema dato, con ricerche personali e di gruppo; • Elaborare le informazioni apprese in modo chiaro e semplice; • Presentare il lavoro prodotto ai docenti delle discipline afferenti all'asse professionalizzante; 	
IN CHE MODO (SINGOLI, GRUPPI..) (a cura dei Consigli di classe)	
Singoli	
QUALI PRODOTTI (a cura dei Consigli di classe)	

(ES. Realizzazione e presentazione di un "Powerpoint" che contenga immagini, video inerenti alle finalità dell' Unità di Apprendimento e la Realizzazione di un Evento: "Coffee Break (Buffet)"
CHE SENSO HA (a cosa serve, per quali apprendimenti)
Questa unità di apprendimento è un'opportunità per apprendere un metodo di lavoro corretto ed efficace, evitando i pericoli per sé e per gli altri. Imparerai che esiste una specifica normativa da applicare rigorosamente in materia di produzione e somministrazione di alimenti; lavorerai a stretto contatto con i compagni e dovrai collaborare, proprio come accade nella cucina di un ristorante o di una mensa o di un laboratorio di produzione industriale di alimenti: scoprirai come entrare in relazione con gli altri in maniera positiva e costruttiva. Imparerai anche che esistono delle regole specifiche da applicare rigorosamente in materia di accoglienza turistica. Lavorerai a stretto contatto con i compagni e dovrai collaborare proprio come accade nel front office di una struttura ricettiva. Imparerai ad entrare in relazione con gli altri in maniera positiva e costruttiva.
TEMPI: SETTEMBRE – GIUGNO (33 Settimane) 1056 ore

PIANO DI LAVORO	
TITOLO UDA	IL VIAGGIO- PERCORSO TURISTICO ED ENOGASTRONOMICO DEL TERRITORIO-REGIONALE
COORDINATORE DI CLASSE	Di Cristofano Michelangelo
TUTOR	Manzo Daniel
COLLABORATORI	Tutti i Docenti del Consiglio di Classe
Sequenza fasi di applicazione:	
Presentazione Uda	Presentazione dell'unità e della consegna agli alunni (compito – prodotto)
Organizzazione Preliminare	Organizzazione delle attività individuali e di gruppo. Brainstorming iniziale per la pianificazione delle attività.
Realizzazione delle Attività	Come specificato nella tabella successiva.
Presentazione dei Lavori al C.D.C.	Secondo le tempistiche definite.
Risorse (Strumenti, Consulenza, Opportunità):	Lo staff di progettazione: coordinatore, docenti tutte le materie
Criteri di Valutazione	Metacognitivo, Processo e Prodotto
Valore della Uda in termini di valutazione della competenza mirata (da indicare):	Il compito/prodotto è rappresentativo di un lavoro complesso, frutto dell'applicazione di abilità e conoscenze derivanti da numerose discipline
Peso della Uda in termini di voti in riferimento a:	Autovalutazione 20% Processo 60% Prodotto 20%

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

* Serale ^{fi} Ed.Civica ² Codocenza ³ Compresenza ⁴ Potenziamento

